CP1395ST

Lò vi sóng

sách hướng dẫn sử dụng

khơi dậy những tiềm năng

Tiếng Việt

Cám ơn quý vị đã mua sản phẩm này của Samsung. Để nhận được dịch vụ đầy đủ hơn, xin vui lòng đăng ký sản phẩm của quý vị tại

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

SAMSUNG

Sách hướng dẫn sử dụng này được sản xuất từ 100 % giấy tái chế.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 1 2011-03-31 12:36:40

sử dụng sách hướng dẫn này

Cảm ơn bạn đã mua lò vi sóng của SAMSUNG.
Sách hướng dẫn của bạn có các hướng dẫn an toàn quan trọng và thông tin thiết yếu về cách sử dụng và bảo dưỡng lò vi sóng.
Trước khi sử dụng lò, cần đọc kỹ các hướng dẫn an toàn và giữ lại để tham khảo sau này.
Hướng dẫn tra cứu nhanh hữu ích giải thích các thao tác nấu ăn được cung cấp bên trong nắp trước để bạn tiện sử dụng.

thông tin an toàn

- Trước khi vận hành lò, xin vui lòng đọc kỹ toàn bộ tài liệu hướng dẫn sử dụng này và cất ở một nơi an toàn gần lò để tham khảo sau này.
- Chỉ sử dụng lò theo đúng mục đích sử dụng dự định được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn. Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Quý vị có trách nhiệm vận dụng lý trí và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng, và vận hành lò.
- Vì những hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, những tính năng của lò vi sóng của bạn có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả dấu hiệu cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi hoặc mối quan ngại nào, xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại trang web: www.samsung.com.

Những ký hiệu và khuyến cáo an toàn quan trọng.

Những ký hiệu sau đây được sử dụng trong sách hướng dẫn sử dụng này:

⚠ **CẢNH BÁO**	Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nghiêm trọng hoặc gây chết người**.
⚠ **KHUYẾN CÁO**	Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản**.
⚠ **KHUYẾN CÁO**	Để giảm thiểu nguy cơ hỏa hoạn, nổ, điện giật, hoặc thương tổn khi sử dụng lò vi sóng, xin vui lòng tuân thủ những khuyến cáo an toàn cơ bản này.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 2 2011-03-31 12:36:40

	KHÔNG ĐƯỢC thử.
	KHÔNG ĐƯỢC tháo rời.
	KHÔNG ĐƯỢC chạm vào.
	Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn.
	Rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường.
	Đảm bảo bếp được nối đất để tránh bị điện giật.
	Gọi điện đến trung tâm dịch vụ khách hàng để được giúp đỡ.
	Lưu ý
	Quan trọng

CẢNH BÁO Những cảnh báo quan trọng về lắp đặt

Việc lắp đặt lò này phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên đầy đủ chuyên môn về lò vi sóng và được nhà sản xuất huấn luyện. Xin xem thêm phần “Installing your Microwave Oven” (“Lắp đặt lò vi sóng”).

Cắm dây điện vào một ổ điện phù hợp trên tường hoặc trên cao và chỉ sử dụng ổ điện đó riêng cho bếp này. Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Ngoài ra, không được sử dụng dây nối điện.

- Không tuân thủ cảnh báo này và sử dụng chung một ổ điện trên tường cho các thiết bị khác hoặc sử dụng dây nối điện có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.
- Không được sử dụng bộ biến thế. Nó có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Việc lắp đặt bếp này phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên đầy đủ chuyên môn hoặc công ty dịch vụ.

- Không tuân thủ hướng dẫn này có thể gây ra điện giật, hỏa hoạn, nổ, hư hại sản phẩm hoặc thương tổn cho người.

Nên ngắt lò khỏi nguồn điện sau khi lắp đặt.
Có thể ngắt điện bằng phích cắm dễ thao tác hoặc bằng cách kết hợp với công tắc trên đường dây điện cố định phù hợp với các nguyên tắc lắp đặt dây điện.

Lò vi sóng chỉ được dự định để sử dụng trên mặt bếp hoặc trong không gian mở; không nên sử dụng lò vi sóng đặt trong tủ hoặc không gian kín.

Không được lắp đặt bếp này gần bếp lò hoặc những vật liệu dễ cháy.
Không được lắp đặt bếp này ở nơi ẩm ướt, trơn trượt hoặc bụi bặm, ở nơi có thể tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng hoặc nước (mưa).
Không được lắp đặt bếp này ở nơi có thể có khí đốt rò rỉ.

- Điều này có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Bếp này không được dự định để lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 3 2011-03-31 12:36:41

Bếp này phải được nối đất phù hợp.
Không được nối đất bếp này qua một ống dẫn khí đốt, ống nước bằng nhựa, hoặc đường dây điện thoại.

- Điều này có thể gây điện giật, hỏa hoạn, nổ, hoặc hư hại cho sản phẩm.
- Tuyệt đối không được cắm dây điện vào một ổ điện không được nối đất đúng cách đồng thời phải đảm bảo rằng bếp tuân thủ các tiêu chuẩn của địa phương và quốc gia.

KHUYẾN CÁO Những khuyến cáo về lắp đặt

Bếp này nên được bố trí sao cho người sử dụng có thể dễ dàng tiếp cận phích cắm.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn do rò rỉ điện.

Bếp cần được lắp đặt trên một nền cứng và cân bằng có thể chịu được trọng lượng của bếp.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây rung lắc, phát ra tiếng ồn bất bình thường, hoặc gây hư hại cho sản phẩm.

Giữ khoảng cách phù hợp với tường khi lắp đặt bếp.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây ra hỏa hoạn do không khí quá nóng.

Đảm bảo chiều cao tối thiểu của không gian trống cần thiết phía trên bề mặt nóc lò.

CẢNH BÁO Những cảnh báo quan trọng về điện

Thường xuyên lau sạch tất cả những dị vật ngoại lai như bụi bặm hoặc nước bám trên phích cắm và các tiếp điểm bằng một mảnh vải khô.

- Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và lau sạch nó bằng một mảnh vải khô.
- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Cắm phích cắm vào ổ điện trên tường theo đúng hướng sao cho dây điện chạy hướng xuống nền nhà.

- Nếu quý vị cắm phích cắm vào ổ điện theo hướng ngược lại, các sợi dây đồng nhỏ bên trong cáp điện có thể bị hư hại và điều này có thể sẽ gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây điện đã hỏng hoặc ổ điện trên tường có lỗ cắm bị lờn.

- Điều này có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được kéo hoặc gập dây điện quá mức.
Không được xoắn hoặc cột chặt dây điện.
Không được treo dây điện trên một đồ vật bằng kim loại, đặt một vật nặng đè lên dây điện, luồn dây điện qua giữa các đồ vật, hoặc nhét dây điện vào khoảng trống phía sau bếp.

- Điều này có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được nắm kéo phần dây khi muốn rút phích cắm ra khỏi ổ điện.

- Luôn luôn rút phích cắm ra khỏi ổ điện bằng cách nắm núm cao su của đầu cắm.
- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Nếu lò hoặc dây điện bị hư hỏng, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ gần nhất.

KHUYẾN CÁO Những khuyến cáo về điện

Rút phích cắm ra khỏi ổ điện khi không sử dụng bếp trong thời gian dài hoặc khi có giông bão/giông nhiệt.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

4_ thông tin an toàn

⚠ CẢNH BÁO Những cảnh báo quan trọng về sử dụng

★ Trong trường hợp rò rỉ khí đốt (ví dụ như khí propane, khí LP, v.v...), quý vị phải lập tức thông gió cho toàn bộ khu vực và không chạm vào phích cắm. Không được chạm vào bếp hoặc dây điện.

- Không được sử dụng quạt thông gió.
- Chỉ một tia lửa nhỏ cũng có thể gây ra cháy nổ.

Thận trọng không để cửa bếp, bộ cấp nhiệt hoặc bất kỳ bộ phận nào khác tiếp xúc với cơ thể trong khi nấu hoặc sau khi vừa nấu xong.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây bỏng.

Bếp sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.

Cần đảm bảo sử dụng lò chuyên dụng và mang găng tay được cung cấp kèm theo sản phẩm khi dịch chuyển bộ cấp nhiệt, và kiểm tra xem nhiệt độ có giảm xuống đáng kể hay không sau khi nấu (ít nhất trong 10 phút sau khi nướng hoặc nấu ở chế độ kết hợp).

LUÔN LUÔN sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra khỏi lò để tránh bị phỏng.

Đứng cách xa lò với khoảng cách một cánh tay khi mở cửa lò.
Lý do: Khí nóng hoặc hơi nước thoát ra có thể gây bỏng.

Sử dụng vi sóng để hâm nóng thức uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp; Để phòng ngừa tình trạng này, LUÔN LUÔN chờ tối thiểu 20 giây sau khi lò tắt để nhiệt độ tự cân bằng. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Trong trường hợp bị bỏng hơi nước, hãy làm theo các hướng dẫn SƠ CỨU sau đây:

- Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
- Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô.
- Không được xoa kem, dầu hoặc nước rửa.
- Liên hệ với bác sĩ

Nếu dây cấp điện bị hư hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ khách hàng đại diện hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.

Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá bếp.

Không nên hâm nóng trứng sống còn nguyên vỏ hoặc trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì điều này có thể gây nổ, ngay cả sau khi tắt lò.

CẢNH BÁO: Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.

CẢNH BÁO: Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được những tai nạn có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.

CẢNH BÁO: Khi vận hành lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.

Lò này không dành cho những người dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn.

CẢNH BÁO: Các bộ phận mà người sử dụng có thể tiếp xúc có thể sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng. Giữ trẻ nhỏ cách xa lò để tránh bị bỏng.

CẢNH BÁO: Đảm bảo rằng bếp đã được tắt công tắc trước khi thay đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 5 2011-03-31 12:36:41

Không được chạm vào phích cắm khi tay ướt.

- Điều này có thể gây điện giật.

Không được tắt bếp bằng cách rút phích cắm ra khỏi ổ điện trong khi bếp đang vận hành.

- Cắm phích cắm trở lại vào ổ điện trên tường có thể tạo ra một tia lửa điện và gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Giữ tất cả bao bì đóng gói cách xa tầm với của trẻ em, vì những vật liệu này có thể nguy hiểm đối với trẻ nhỏ.

- Nếu trẻ trùm một chiếc túi hoặc bao bì lên đầu, nó có thể sẽ khiến trẻ bị ngạt thở.

Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật, bỏng hoặc thương tổn.

Không bao giờ được sử dụng đĩa đa dụng cho lò vi sóng hoặc chức năng rã đông.

- Điều này có thể tạo ra các tia lửa điện.

Không bao giờ sử dụng bếp này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài nấu ăn.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra hỏa hoạn.

Mở nắp các hộp chứa kín (chai sữa, chai đựng thực phẩm trẻ em, v.v...) và dùng dao đục lỗ trên những thực phẩm như trứng còn nguyên vỏ và hạt dẻ trước khi nấu.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây bỏng hoặc chấn thương do thực phẩm trào ra ngoài.

Không được chạm vào mặt bên trong của lò ngay sau khi nấu, vì nhiệt độ bên trong lò rất cao sau khi bị đun nóng trong một thời gian dài hoặc chỉ hâm nóng một lượng thực phẩm nhỏ.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây bỏng.

Không được dùng những đồ vật được mạ nhôm hoặc bằng kim loại (như hộp đựng, nĩa, v.v...) hoặc những hộp đựng được trang trí bằng vàng hoặc bạc.

- Điều này có thể tạo ra các tia lửa điện.

Tuyệt đối không được đun nóng những hộp đựng bằng nhựa hoặc giấy và không được sử dụng các loại hộp đựng này với mọi chức năng của lò.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra hỏa hoạn.

Thận trọng không để thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với bộ cấp nhiệt khi nấu thực phẩm trong lò.

- Điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

Không được nấu thực phẩm với nhiệt độ quá cao.

- Điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

Không được hâm nóng thực phẩm được bọc bằng giấy như giấy báo hoặc tạp chí.

- Điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

Không được sử dụng hoặc đặt các loại thuốc xịt hoặc đồ vật dễ cháy gần lò.

- Điều này có thể gây ra cháy nổ.

Không được mở cửa lò khi thực phẩm trong ngăn nấu đang cháy thành ngọn lửa.

- Nếu quý vị mở cửa lò, luồng khí ôxy từ bên ngoài tràn vào có thể sẽ gây ra hỏa hoạn.

Không được đút ngón tay, những dị vật ngoại lai hoặc đồ vật bằng kim loại như kim gút hoặc kim khâu vào các khe cấp và thoát nước hoặc các lỗ thông hơi. Nếu có vật lạ lọt vào những lỗ này, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường và liên hệ với nhà cung cấp sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây điện giật hoặc thương tổn.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC chứa thực phẩm đầy tới miệng hộp đựng và chọn các loại hộp đựng có miệng rộng hơn đáy để tránh thực phẩm lỏng tràn ra ngoài khi sôi. Bình cổ hẹp cũng có thể bị nổ nếu quá nóng.

6_ thông tin an toàn

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC hâm nóng bình sữa em bé khi đang đậy nắp, vì bình có thể nổ nếu quá nóng.

KHÔNG ĐƯỢC chạm vào bộ phận cấp nhiệt hoặc thành bên trong lò cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

Không được nhúng cáp điện hoặc phích cắm vào nước, và giữ cáp điện cách xa các bề mặt nóng.

Không được vận hành bếp khi cáp điện hoặc phích cắm đã bị hỏng.

KHÔNG ĐƯỢC vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Điện sẽ được ngắt tự động để đảm bảo an toàn. Quý vị có thể vận hành lò bình thường sau khi để yên 30 phút. Tốt nhất là luôn luôn đặt một ly nước bên trong lò. Nước sẽ hấp thu năng lượng của vi sóng nếu lò vô tình được bật lên.

CẢNH BÁO: Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng vận hành lò cho đến khi lò được người có đủ trình độ chuyên môn sửa chữa.

CẢNH BÁO: Không được hâm nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì nguy cơ gây nổ.

Nếu chất lỏng tràn vào lò, hãy lập tức ngắt điện và vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Nếu bếp phát ra tiếng động lạ, bốc mùi khét hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được cố tự sửa chữa, tháo rời, hoặc điều chỉnh bếp.

- Vì khung sản phẩm có thể nhiễm tĩnh điện cao thế nên có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.
- Quý vị có thể bị phơi nhiễm trước các tia điện từ.
- Khi cần sửa chữa lò, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ gần nhất.

CẢNH BÁO: Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

Nếu có bất kỳ vật chất lạ nào như nước chảy vào lò, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Nếu phát hiện có khói bốc lên, hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và giữ nắp lò đóng để dập tắt lửa;

KHUYẾN CÁO Những khuyến cáo về sử dụng

Chỉ sử dụng những dụng cụ phù hợp với lò vi sóng, KHÔNG ĐƯỢC sử dụng hộp đựng bằng kim loại, bát đĩa có trang trí vàng hoặc bạc, xiên hoặc nĩa, v.v... Nhớ gỡ các dây kim loại cột miệng túi giấy hoặc túi nhựa.
Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.

Khi hâm nóng thực phẩm trong túi giấy hoặc túi nhựa, phải thường xuyên theo dõi lò vì nguy cơ phát hỏa;

Lượng thực phẩm nhỏ đòi hỏi thời gian nấu hoặc hâm nóng ngắn.
Nếu sử dụng thời gian nấu bình thường, thực phẩm có thể quá nóng và phát hỏa.

Quý vị có thể nghe thấy tiếng lách cách trong khi vận hành lò (đặc biệt khi rã đông).
Lý do: Âm thanh này là bình thường khi công suất điện năng thay đổi.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC cho phép trẻ nhỏ sử dụng hoặc nghịch lò vi sóng. Cũng không nên để trẻ đến gần lò vi sóng khi đang vận hành mà không giám sát. Không nên cất hoặc giấu những đồ vật hấp dẫn trẻ nhỏ phía trên lò.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 7 2011-03-31 12:36:41

Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá bếp.

Thận trọng vì các loại thức uống hoặc thực phẩm có thể rất nóng sau khi hâm nóng.

- Nhất là khi cho trẻ nhỏ ăn, quý vị phải kiểm tra xem thực phẩm đã đủ nguội chưa.

Thận trọng khi hâm nóng các chất lỏng như nước hoặc các thức uống khác.

- Nhớ khuấy đều trong hoặc sau khi nấu.
- Tránh dùng hộp đựng hoặc bình chứa cổ hẹp dễ tuột tay đánh rơi.
- Chỉ lấy hộp đựng thực phẩm ra ít nhất 30 giây sau khi hâm nóng.
- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây đổ tràn bất ngờ thực phẩm chứa bên trong hộp đựng và gây bỏng.

Không được cầm nắm thực phẩm hoặc các bộ phận bên trong lò ngay sau khi nấu.

- Hãy sử dụng găng tay vì trên mặt bếp có thể rất nóng và quý vị có thể bị bỏng.
- Nếu quý vị đẩy một chiếc đĩa tráng men hoặc một chiếc chảo không dính chứa thực phẩm về phía trước, thực phẩm có thể sẽ sánh ra ngoài và gây bỏng.

Nếu trên bề mặt bếp xuất hiện vết nứt, hãy tắt công tắc điện ngay.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây ra điện giật.

Không được dùng vật sắc nhọn cào trên lớp kính ở cửa lò.

- Hành động này có thể khiến lớp kính bị hư hỏng hoặc vỡ.

Không được đứng trên nóc lò hoặc đặt các đồ vật (như quần áo, tấm đậy lò, nến đang cháy, bát đĩa, hóa chất, các đồ vật bằng kim loại, v.v...) lên trên lò.

- Những đồ vật như vải vóc có thể bị mắc kẹt vào cửa lò.
- Điều này có thể gây ra điện giật, hỏa hoạn, gây hư hỏng cho sản phẩm, hoặc gây thương tổn cho người.

Không được vận hành bếp khi tay đang ướt.

- Điều này có thể gây điện giật.

Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt bếp.

- Ngoài việc độc hại cho con người, những hóa chất này còn có thể gây điện giật, hỏa hoạn hoặc gây hư hỏng cho bếp.

Không được tạo áp lực lớn hoặc gây va chạm mạnh lên cửa lò hoặc các bộ phận bên trong lò.

- Điều này có thể làm lò biến dạng hoặc gây thương tổn cho người do sự rò rỉ sóng điện.
- Treo đồ vật lên cửa lò có thể khiến lò bị rơi và gây thương tổn cho người.
- Nếu cửa lò bị hư hỏng, xin đừng sử dụng lò và liên hệ ngay với trung tâm dịch vụ gần nhất.

Không được đặt bếp lên trên một đồ vật mỏng manh như chậu rửa bát hoặc các đồ vật bằng thủy tinh.

- Điều này có thể gây hư hỏng chậu rửa bát hoặc đồ vật thủy tinh.

Chỉ sử dụng lò sau khi đã đóng cửa.

- Sử dụng lò khi lò đang bị nhiễm bẩn bởi các dị vật ngoại lai như thực phẩm thừa có thể sẽ làm hỏng lò.

Thận trọng khi gỡ lớp giấy hoặc màng bọc thực phẩm vừa lấy ra khỏi bếp.

- Nếu thực phẩm còn quá nóng, hơi nước nóng có thể đột ngột thoát ra khi quý vị gỡ lớp giấy hoặc màng bọc và có thể khiến quý vị bị bỏng.

Không được rút phích cắm điện của bếp bằng cách kéo phần dây, luôn luôn nắm chặt phích cắm và rút thẳng ra khỏi ổ điện.

- Phần dây điện bị hư hỏng có thể gây đoản mạch, hỏa hoạn và/hoặc điện giật.

Không được để mặt hoặc cơ thể gần lò khi đang nấu hoặc khi vừa mở cửa lò sau khi nấu.

- Lưu ý không để trẻ em đến gần lò.
- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây bỏng do nhiệt.

Không được đặt thực phẩm hoặc những đồ vật nặng trên cửa lò khi mở cửa.

- Thực phẩm hoặc đồ vật có thể rơi và có thể gây bỏng hoặc thương tổn.

Không được làm nguội đột ngột cửa lò, phần bên trong lò, hoặc món ăn bằng cách dội nước lên lò trong khi nấu hoặc sau khi vừa nấu xong.

- Điều này có thể gây hư hỏng cho lò. Hơi nước hoặc các tia nước nóng bắn ra có thể gây bỏng hoặc thương tổn.

Bếp không được dự định vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa rời.

CẢNH BÁO Những cảnh báo quan trọng khi vệ sinh bếp

Không được vệ sinh bếp bằng cách phun nước trực tiếp lên bếp.
Không được sử dụng các dung dịch benzen, chất tẩy hoặc cồn để vệ sinh bếp.

- Điều này có thể làm bạc màu, biến dạng, hư hỏng, gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Trước khi vệ sinh hoặc tiến hành bảo trì lò, nhớ rút phích cắm điện của lò ra khỏi ổ cắm điện trên tường và lau sạch thực phẩm thừa bám trên cửa và ngăn nấu.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bùi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

Không được sử dụng lò vi sóng để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.

Vì sự an toàn của quý vị, không được sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh bằng nước cao áp hoặc hơi nước.

Trong khi vệ sinh lò, các bề mặt có thể nóng hơn bình thường và không nên cho trẻ em đến gần. (Chỉ dành cho mẫu làm vệ sinh được)

Mọi trường hợp chảy tràn phải được loại bỏ trước khi vệ sinh và phải xác định rõ những dụng cụ nào có thể để lại bên trong lò trong khi vệ sinh. (Chỉ dành cho mẫu làm vệ sinh được)

KHUYẾN CÁO Các khuyến cáo khi vệ sinh bếp

Phải thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò.

Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt có thể ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của lò và còn có thể gây nguy hiểm.

Thận trọng khi vệ sinh bếp (bên ngoài/bên trong) để không gây thương tổn cho bản thân.

- Quý vị có thể bị thương vì những cạnh sắc của bếp.

Không được vệ sinh bếp bằng dụng cụ vệ sinh hơi nước.

- Điều này có thể gây ra hiện tượng ăn mòn.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 9 2011-03-31 12:36:41

CẨN TRỌNG ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC

Không tuân thủ các lưu ý an toàn sau đây có thể khiến quý vị bị phơi nhiễm trước năng lượng vi sóng có hại.

(a) Trong mọi trường hợp, không được tìm cách nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (chốt cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào các lỗ khóa an toàn.

(b) Không được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt đệm phía trước, không để cho thực phẩm hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

(c) Nếu lò bị hư hỏng, không được sử dụng lò cho đến khi được nhân viên kỹ thuật đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều cực kỳ quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:
(1) Cửa (vênh)
(2) Bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)
(3) Đệm cửa và bề mặt tiếp xúc

(d) Người không chuyên môn không được sửa chữa hoặc điều chỉnh lò ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Sản phẩm này là một thiết bị ISM nhóm 2 lớp B. Định nghĩa của nhóm 2 bao gồm tất cả các thiết bị ISM có phát sinh năng lượng tần số vô tuyến và/hoặc sử dụng năng lượng này dưới hình thức tia bức xạ điện từ dùng trong xử lý vật liệu, thiết bị EDM và hàn hồ quang. Lớp B là những thiết bị phù hợp để sử dụng theo các tiêu chuẩn dân dụng và các tiêu chuẩn nối trực tiếp với lưới điện hạ thế cung cấp năng lượng cho các tòa nhà vì mục đích dân dụng.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 10 2011-03-31 12:36:41

nội dung

LẮP ĐẶT LÒ VI SÓNG 12
12 Lắp đặt lò

CÁC TÍNH NĂNG CỦA LÒ 13
13 Kiểm tra sản phẩm và các bộ phận
13 Klểm tra bảng điều khiển
14 Phụ kiện

TRƯỚC KHI BẮT ĐẦU 15
15 Cài đặt lò

SỬ DỤNG LÒ 17
17 Sử dụng chế độ đối lưu nhiệt
18 Sử dụng chế độ nướng
19 Sử dụng chế độ kết hợp vi sóng & nướng
20 Sử dụng chế độ Kết hợp nướng & đối lưu nhiệt
21 Sử dụng chế độ nấu bằng cảm biến
27 Sử dụng chế độ nướng giòn bằng cảm biến
29 Sử dụng chế độ nướng giòn tự chọn
31 Sử dụng chế độ rã đông bằng cảm biến
33 Sử dụng chế độ giữ ấm
35 Sử dụng chế độ giữ ấm tự chọn
36 Sử dụng chế độ hướng dẫn khối lượng
37 Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng
38 Sử dụng chế độ vi sóng
56 Tắt tiếng kêu bíp
57 Làm nóng lò nhanh

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ 58
58 Vệ sinh lò

GIẢI QUYẾT SỰ CỐ VÀ MÃ LỖI 60
60 Bảo quản và sửa chữa lò vi sóng
60 Giải quyết sự cố
62 Các mã lỗi

DỮ LIỆU KỸ THUẬT 63
63 Dữ liệu kỹ thuật

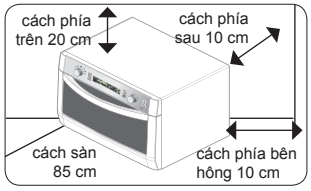
CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 11 2011-03-31 12:36:41

lắp đặt lò vi sóng

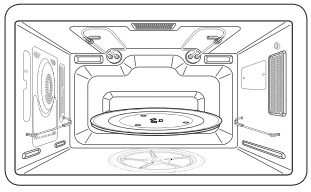
LẮP ĐẶT LÒ

Đặt lò trên một bề mặt bằng phẳng cao hơn sàn nhà 85 cm. Mặt bằng phải đủ vững chắc để chịu được trọng lượng của lò.

- Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.



- Gỡ tất cả vật liệu đóng gói bên trong lò. Lắp khay đỡ và đĩa xoay. Kiểm tra để xác định đĩa xoay có thể xoay tự do.



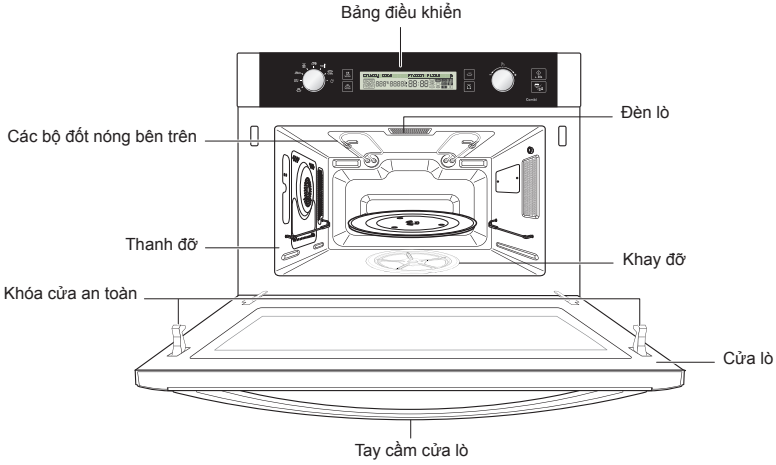
Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

- Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu truyền thống hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.
- Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu truyền thống hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 12 2011-03-31 12:36:42

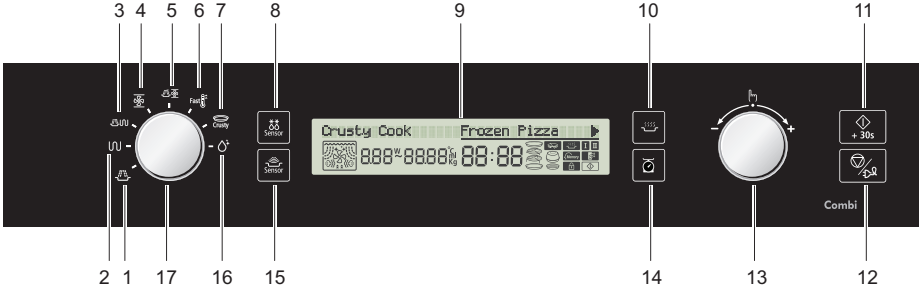
các tính năng của lò

KIỂM TRA SẢN PHẨM VÀ CÁC BỘ PHẬN



Thanh đỡ được sử dụng chủ yếu cho chức năng nướng đối lưu.

KIỂM TRA BẢNG ĐIỀU KHIỂN



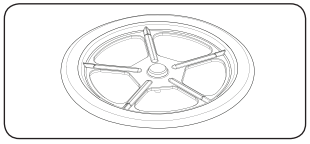
1. Microwave Mode (Chế độ vi sóng)
2. Grill Mode (Chế độ nướng)
3. Grill Combi Mode (Chế độ nướng kết hợp)
4. Convection Mode (Chế độ nướng đối lưu)
5. Convection Combi Mode (Chế độ nướng đối lưu kết hợp)
6. Fast Preheat Mode (Chế độ đun nóng trước nhanh)
7. Sensor Crusty Cook Mode (Chế độ Nướng vàng mặt có cảm biến)
8. Sensor Defrost Button (Nút rã đông có cảm biến)
9. Display (Màn hình)
10. Keep Warm Button (Nút giữ ấm)
11. Start Button (Nút bắt đầu)
12. Stop/Cancel/Power Save Button (Nút Ngừng/Hủy/Tiết kiệm điện)
13. Multi Function Selector/Selector Button (Nút xoay chọn đa chức năng/Nút chọn)
14. Weight Guide Button (Nút chỉ dẫn trọng lượng)
15. Sensor Cook Button (Nút nấu có cảm biến)
16. Steam Clean Mode (Chế độ làm sạch bằng hơi nước)
17. Mode Selector (Nút xoay chọn chế độ)

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 13 2011-03-31 12:36:46

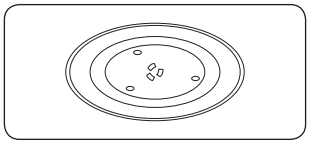
PHỤ KIỆN

Các phụ kiện sau được cung cấp cùng với lò vi sóng của bạn:

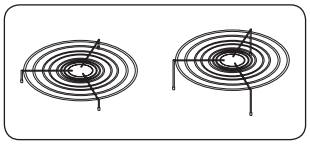
1. **Support tray (Khay đỡ),** được đặt trực tiếp trên cảm biến trọng lượng ở đáy lò.
   - Khay đỡ xoay đĩa xoay.



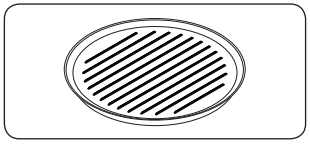
2. **Turntable (Đĩa xoay),** được đặt ở giữa khay đỡ.
   - Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.



3. **Các rế kim loại** (High rack, Low rack) (Rế trên, Rế dưới), được đặt trên đĩa xoay.
   - Các rế kim loại có thể được dùng để nấu hai đĩa thực phẩm cùng một lúc. Có thể đặt một đĩa nhỏ trên đĩa xoay và đĩa thứ hai trên rế.
   - Các rế kim loại có thể được sử dụng ở các chế độ nướng, nướng đối lưu và nấu kết hợp.

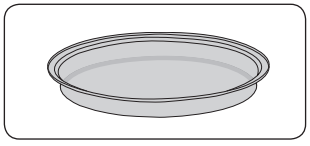


4. **Defrosting Plate (Đĩa rã đông),** được đặt ở giữa đĩa xoay. Defrosting Plate (Đĩa rã đông) có thể được sử dụng để rã đông thực phẩm đông lạnh.

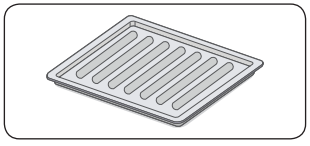


⚠ KHUYẾN CÁO
   - Không được sử dụng cho chế độ Microwave (Vi sóng) (900 W) (), Microwave+Grill (Vi sóng+Nướng) (), Microwave+Convection (Vi sóng+Nướng đối lưu) (), Convection (Nướng đối lưu) (), Grill (Nướng) (). Chỉ sử dụng cho Defrost Mode (Chế độ rã đông). (Auto Sensor Defrost Mode (Chế độ rã đông có cảm biến tự động) và Microwave (Vi sóng) 100 W/180 W)

5. **Crusty Plate (Đĩa Chống dính)**.
   - Đĩa chống dính dùng để làm vàng mặt thức ăn khi sử dụng chế độ vi sóng + nướng hoặc chế độ vi sóng + nướng đối lưu để giúp nướng giòn bột bánh hay bánh pizza.

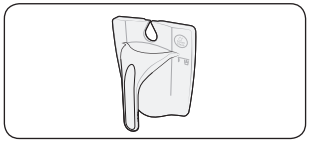


6. **Khay vuông.**



⚠ KHUYẾN CÁO
   - Không được sử dụng cho các chế độ Microwave (Vi sóng) (), Microwave+Grill (Vi sóng+Nướng) () và Microwave+Convection (Vi sóng+Nướng đối lưu) () để tránh phát ra tia lửa.

7. **Bát nước sạch,** được đặt bên phải ở trong lò.



CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 14 2011-03-31 12:36:47

trước khi bắt đầu

Cắm điện cho lò. Sẽ chưa có gì xuất hiện trên màn hình vào lúc này.
Mở cửa, màn hình sẽ sáng lên và hiển thị “0”. Bây giờ lò đã sẵn sàng sử dụng.
Lò có Energy save mode (Chế độ tiết kiệm điện), cụ thể như sau
Theo mặc định, lò sẽ chuyển sang Energy save mode (Chế độ tiết kiệm điện) sau 5 phút không sử dụng. Khi lò đang trong chế độ tiết kiệm điện, màn hình sẽ không hiển thị và không thể sử dụng lò.
Để thoát khỏi Energy save mode (Chế độ tiết kiệm điện), hãy mở cửa lò và màn hình sẽ hiển thị “0”. Lò đã sẵn sàng sử dụng.

CÀI ĐẶT LÒ

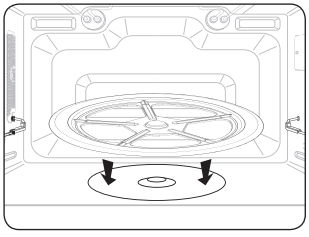
Lắp đặt lò ban đầu

1. Đặt lò trên bề mặt phẳng, vững chắc và cắm đây điện vào ổ cắm được nối đất.
   Đảm bảo thông gió đầy đủ cho lò bằng cách để khoảng trống ít nhất 10 cm ở phía sau, bên trên và hai bên cạnh lò.

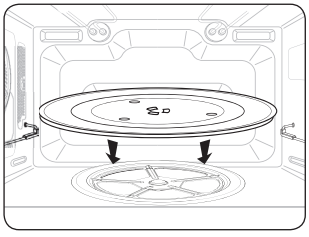
2. Mở cửa lò bằng cách kéo tay nắm ở bên dưới cửa lò.

3. Lau sạch bên trong lò bằng khăn ẩm.

4. Đặt khay đỡ vào chỗ lõm ở giữa lò.



5. Đặt chắc chắn đĩa xoay vào giữa khay đỡ.

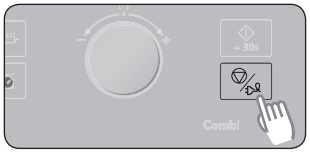


CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 15 2011-03-31 12:36:47

Đặt Energy Save mode (Chế độ tiết kiệm điện)

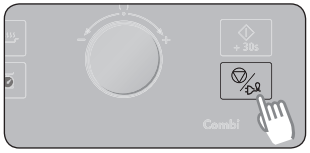
Lò có Energy save mode (Chế độ tiết kiệm điện). Tính năng này giúp tiết kiệm điện khi không sử dụng lò.

- Theo mặc định, lò sẽ chuyển sang Energy save mode (Chế độ tiết kiệm điện) sau 5 phút không sử dụng. Khi lò đang trong chế độ tiết kiệm điện, màn hình sẽ không hiển thị và không thể sử dụng lò.
- Để thoát khỏi Energy save mode (Chế độ tiết kiệm điện), hãy mở cửa lò và màn hình sẽ hiển thị "0". Lò đã sẵn sàng sử dụng.
- Nếu bạn muốn sử dụng Energy save mode (Chế độ tiết kiệm điện), hãy nhấn nút **Cancel/Stop/Power Save (Hủy/Ngừng/Tiết kiệm điện)** trong 3 giây.

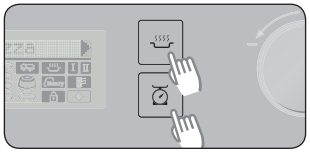


Đặt ngôn ngữ

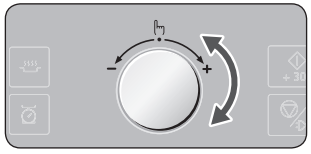
1. Nhấn nút **Cancel/Stop/Power Save (Hủy/Ngừng/Tiết kiệm điện)** để về chế độ chờ.



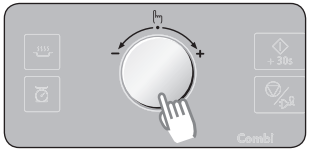
2. Nhấn nút **Keep Warm (Giữ ấm)** và **Weight guide (Chỉ dẫn trọng lượng)** cùng lúc.



3. Chọn ngôn ngữ bằng cách xoay nút **Multi Function selector (Chọn đa chức năng)**. (English -> Français -> Italiano -> Nederlands -> Español -> Deutsch -> Polski-> Русский)



4. Nhấn nút **Selector (Chọn)** để đặt ngôn ngữ. Nếu thành công, bạn sẽ thấy thông điệp "Welcome to Samsung" ("Chào mừng đến với Samsung") xuất hiện trên màn hình khoảng 2 giây.

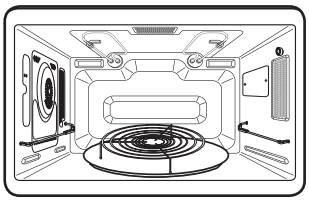


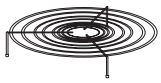
CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 16 2011-03-31 12:36:49

sử dụng lò

SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ ĐỐI LƯU NHIỆT

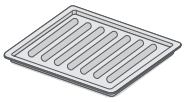
Thực phẩm được nấu bằng hai bộ phận cấp nhiệt trên trần khoang lò và một bộ phận cấp nhiệt đối lưu, trong khi quạt từ bên hông thổi đều không khí nóng.
Rế dưới hoặc Rế dưới+Khay không dính được đặt trên đĩa xoay. Khay vuông được đặt trên tray đế phụ.





Rế dưới

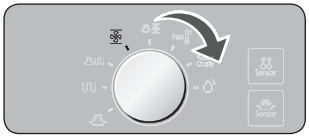
Rế dưới + Khay không dính



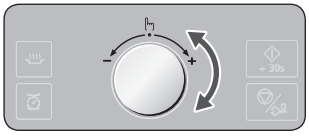
Khay vuông

Thiết lập Đối Lưu Nhiệt ( )

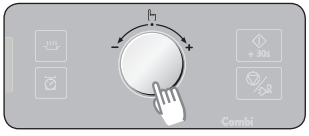
1. Xoay núm **Mode Selector (Chọn Chế Độ)** về vị trí chế độ Convection (Đối Lưu Nhiệt).



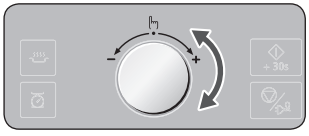
2. Xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**về nhiệt độ mong muốn. (Mặc định : 180 °C)



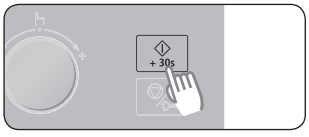
3. Nhấn nút **Selector (Chọn)** để đặt nhiệt độ mong muốn.



4. Cài đặt thời gian nấu bằng cách xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**. (Tối đa là 90 phút)
- Nếu quý vị không đặt thời gian nấu, lò sẽ vận hành ở chế độ làm nóng trước khi nấu. (Tối đa là 90 phút)



5. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)**.
- Chỉ số nhiệt độ (°C) trên màn hình sẽ bật sáng và chỉ số sẽ chớp sau khi đạt tới nhiệt độ đã chọn.



CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 17 2011-03-31 12:36:50

Trong khi nấu, vẫn có thể thay đổi các thiết lập **Cook Time (Thời Gian Nấu)** và **Temperature (Nhiệt Độ)**.

- Thời gian nấu: Chỉ cần xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**.
- Nhiệt độ: Nhấn nút **Selector (Chọn)** và xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**.

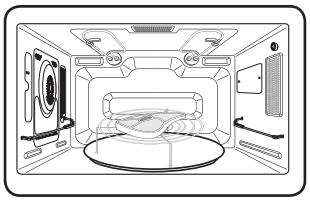
Trong Chế Độ Convection (Đối Lưu Nhiệt), các bộ phận cấp nhiệt trên trần và đối lưu được luân phiên bật và tắt trong suốt quá trình nấu để điều chỉnh nhiệt độ.

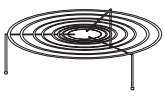
Quan trọng

1. Luôn luôn dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, do chúng rất nóng.
2. Khi sử dụng Chế Độ Convection (Đối Lưu Nhiệt), phải bảo đảm là đĩa nướng làm bằng thủy tinh phải chịu được nhiệt độ từ 40-230 °C.

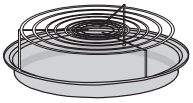
SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ NƯỚNG

Thực phẩm được nấu bằng các bộ phận cấp nhiệt trên trần. (vị trí nằm ngang)
Khi nướng, hãy mở cửa và đặt thực phẩm lên rế.





Rế trên



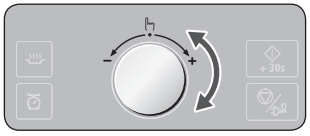
Rế trên + Khay không dính

Thiết lập Grill (Nướng) ( )

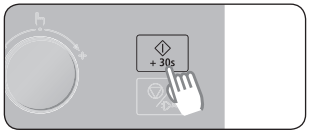
Chế độ nướng cho phép quý vị nấu và nướng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng.

1. Xoay núm **Mode Selector (Chọn Chế Độ)** về vị trí chế độ Grill (Nướng).

2. Cài đặt thời gian nấu bằng cách xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**. (Thời gian nấu tối đa là 90 phút.)



3. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)**.



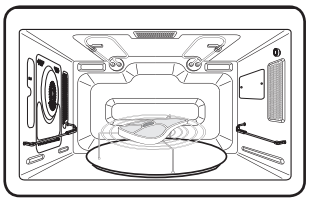
Quan trọng

1. Luôn luôn dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, do chúng rất nóng.
2. Kiểm tra thiết bị đun nóng đúng vị trí nằm ngang.

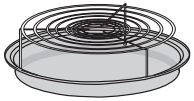
CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 18 2011-03-31 12:36:51

SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ KẾT HỢP VI SÓNG & NƯỚNG

Thực phẩm được nấu bằng các bộ phận cấp nhiệt trên trần lò kết hợp với vòng xoáy năng lượng vi sóng. Khi nướng, hãy mở cửa và đặt thực phẩm lên rế. Đừng sử dụng Khay vuông khi sử dụng chế độ Grill combi mode (Kết hợp vi sóng & nướng).



Rế trên



Rế trên + Khay không dính

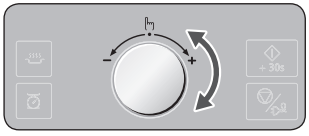
⚠ Khay vuông

Thiết lập chế độ Kết hợp vi sóng & nướng (MW)

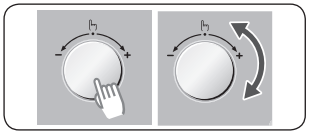
Quý vị cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

1. Xoay núm **Mode Selector (Chọn Chế Độ)** về vị trí chế độ Gill Combi (Kết hợp vi sóng & nướng).

2. Cài đặt thời gian nấu bằng cách xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**. (Thời gian nấu tối đa là 90 phút.)

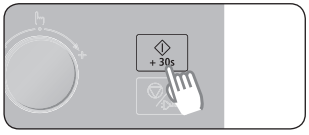


3. Nếu quý vị muốn thay đổi mức công suất; hãy nhấn nút **Selector (Chọn)** và chọn mức công suất thích hợp bằng cách xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**.
- Mặc định : 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)**.

Kết quả: Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy chữ "End" bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.



Quý vị có thể thay đổi thời gian nấu và mức công suất trong quá trình nấu.
- Thời gian nấu: Chỉ cần xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**.
- Mức công suất: Nhấn nút **Selector (Chọn)** và xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**.

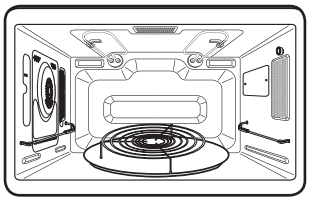
Quan trọng

1. LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc đĩa men là những vật dụng lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.
2. LUÔN LUÔN dùng găng tay khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.
3. Kiểm tra thiết bị đun nóng đúng vị trí nằm ngang.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 19 2011-03-31 12:36:53

SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ KẾT HỢP NƯỚNG & ĐỐI LƯU NHIỆT

Thực phẩm được nấu bằng vỉ nướng kép và một bộ phận cấp nhiệt đối lưu, kết hợp với vòng xoáy năng lượng vi sóng, trong khi quạt từ bên hông thổi đều không khí nóng. Rế dưới hoặc Low rack+Crusty plate (Rế dưới+Khay không dính) được đặt trên đĩa xoay. Đừng sử dụng Khay vuông khi sử dụng chế độ Convection combi (Kết hợp nướng & đối lưu nhiệt).



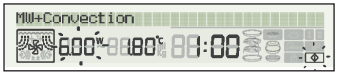
Rế dưới

Rế dưới + Khay không dính

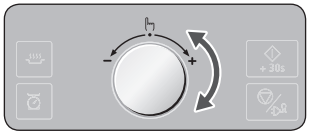
⚠ Khay vuông

Thiết lập chế độ Kết hợp nướng & đối lưu nhiệt ( )

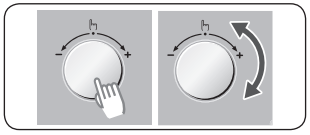
1. Xoay núm **Mode Selector (Chọn Chế Độ)** về vị trí chế độ Convection Combi (Kết hợp nướng & Đối lưu nhiệt).



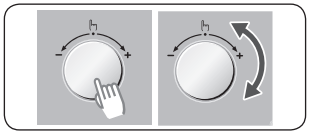
2. Cài đặt thời gian nấu bằng cách xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**. (Thời gian nấu tối đa là 90 phút.)



3. Nếu quý vị muốn thay đổi mức công suất; hãy nhấn nút **Selector (Chọn)** và chọn mức công suất thích hợp bằng cách xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**.
- Mặc định : 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W

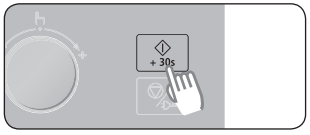


4. Nếu quý vị muốn thay nhiệt độ; hãy nhấn nút **Selector (Chọn)** và chọn mức nhiệt độ thích hợp bằng xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**. (40-210 °C)
- Mặc định : 180 °C
- 40-210 °C



5. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)**.

Kết quả: Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy chữ "End" bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.



Quý vị có thể thay đổi thời gian nấu và mức công suất trong quá trình nấu.

- Thời gian nấu: Chỉ cần xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**.
- Mức công suất: Nhấn nút **Selector (Chọn)** và xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 20 2011-03-31 12:36:54

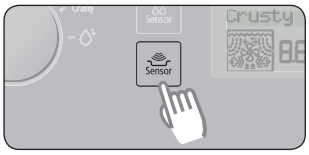
Quan trọng

1. LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc đĩa men là những vật dụng lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.
2. LUÔN LUÔN dùng găng tay khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.
3. Kiểm tra thiết bị đun nóng đúng vị trí nằm ngang.

SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ NẤU BẰNG CẢM BIẾN

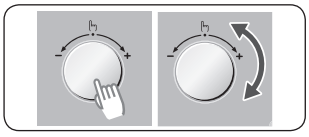
Hai mươi lăm (25) chức năng Sensor Cook (Nấu Bằng Cảm Biến) đều bao gồm/cung cấp thời gian nấu được cài đặt sẵn.
Quý vị không cần chọn cả thời gian nấu lẫn mức công suất.
Quý vị có thể điều chỉnh Chế Độ Sensor Cook (Nấu Bằng Cảm Biến) bằng cách xoay núm Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng).

1. Nhấn nút **Sensor Cook (Nấu Bằng Cảm Biến)**.



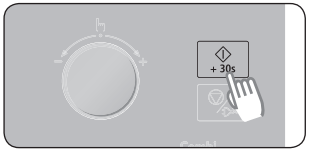
- Nếu thấy biểu tượng '►' xuất hiện trên màn hình, có nghĩa là quý vị phải chuyển sang giai đoạn kế tiếp. Nếu thấy biểu tượng '◄' xuất hiện trên màn hình, quý vị có thể quay về giai đoạn trước.

2. Thiết lập kiểu nấu và dụng cụ bằng núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)** và nhấn nút **Selector (Chọn)**.



- Nếu màn hình hiển thị 'Check the weight range' (Kiểm tra khoảng khối lượng), hãy kiểm tra các phụ liệu theo hướng dẫn.

3. Nếu màn hình hiển thị biểu tượng bắt đầu (◇) hãy nhấn nút**Start (Bắt đầu)**. Sau đó lò sẽ tính toán thời gian nấu bằng cảm biến khối lượng hoặc cảm biến khí đốt.
(Nếu lò hiển thị biểu tượng lật thực phẩm, hãy lật thực phẩm và nhấn nút bắt đầu.)



Kết quả: Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và hiển thị chữ "Ready". Thưởng thức bữa ăn. End" Sau đó lò sẽ kêu bíp ba lần mỗi phút.

Nếu quý vị quyết định kết thúc việc nấu, lò sẽ hiển thị biểu tượng '►' trên màn hình và nhấp nháy biểu tượng bắt đầu (◇).
Trong trường hợp cần thêm phụ liệu, màn hình sẽ hiển thị các biểu tượng phụ liệu để thuận tiện cho quý vị.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 21 2011-03-31 12:36:55

Không thể sử dụng các chương trình cảm biến khi lò đang nóng. Nếu màn hình hiển thị chữ “NOW COOLING” (ĐANG ĐỂ NGUỘI), quạt sẽ tự động vận hành để làm nguội lò, chừng nào màn hình còn hiện chữ “NOW COOLING” (ĐANG ĐỂ NGUỘI), nếu không việc để nguội có thể sẽ lâu hơn. Nếu quý vị đang vội, hãy nấu thực phẩm theo kiểu tự chọn, Chọn mức công suất, nhiệt độ và thời gian nấu thích hợp.

Các Chức Năng Nấu Bằng Cảm Biến

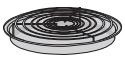
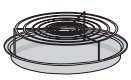
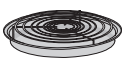
Bảng sau đây trình bày 25 Chương Trình Sensor Cook (Nấu Bằng Cảm Biến). Trong bảng có các thông số trọng lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng. Thời gian nấu và mức công suất đã được lập trình sẵn để thuận tiện cho quý vị.
Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Thực phẩm		Lượng dùng	Món Ăn/ Phụ Liệu	Thời gian chờ (phút)	Khuyến cáo
Hâm nóng					
Thức uống Ca phê, sửa, trà, nước (nhiệt độ phòng)		150-250 g (1 tách hoặc 1 ly)	Tách hoặc ly gốm	1-2	Đổ nước vào tách hoặc ly bằng gốm không đậy nắp và hâm nóng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Để chúng trong lò vi sóng. Khuấy lên trước và sau thời gian chờ. Cẩn thận khi lấy tách ra ngoài (xem thêm phần hướng dẫn an toàn).
Món ăn chín	**Bữa Ăn Nấu Sẵn Được Giữ Lạnh**	300-500 g	Món ăn an toàn với vi sóng	3	Đặt thực phẩm lên đĩa gốm và bọc bằng màng bọc dành cho lò vi sóng. Xé màng bọc. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Chế độ này phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
	Thức ăn chín đông lạnh (-18 °C)	300-500 g	Món ăn an toàn với vi sóng	3-4	Xé màng bọc thực phẩm nấu sẵn đông lạnh. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Chế độ này phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).

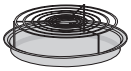
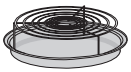
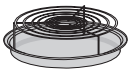
CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 22 2011-03-31 12:36:55

Thực phẩm		Lượng dùng	Món Ăn/ Phụ Liệu	Thời gian chờ (phút)	Khuyến cáo
Súp/ Nước sốt	**Súp/ Nước sốt giữ lạnh**	300-500 g	Món ăn an toàn với vi sóng	2-3	Đổ vào đĩa sâu lòng hoặc bát và đậy bằng nắp nhựa trong khi hâm. Đặt đĩa xúp vào giữa đĩa xoay. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ.
	Súp/ nước xốt (đông lạnh) (-18 °C)	300-500 g	Món ăn an toàn với vi sóng	2-3	Xé màng bọc đĩa xúp đông lạnh và đặt vào giữa đĩa xoay. Đặt đĩa xúp vào giữa đĩa xoay. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ.
Các Món Ăn Thêm					
Rau Xanh	**Bông cải xanh**	200-600 g	Món ăn an toàn với vi sóng	1-2	Rửa sạch bông cải xanh và chuẩn bị các cụm hoa. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 45 ml nước (3 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu.
	Cà rốt	200-600 g	Món ăn an toàn với vi sóng	1-2	Rửa sạch cà rốt và cắt thành những lát mỏng đều nhau. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 45 ml nước (3 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu.
	Đậu	200-600 g	Món ăn an toàn với vi sóng	1-2	Rửa sạch đậu hòa lan. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 45 ml nước (3 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 23 2011-03-31 12:36:55

Thực phẩm		Lượng dùng	Món Ăn/ Phụ Liệu	Thời gian chờ (phút)	Khuyến cáo
Khoai tây	**Khoai tây đã gọt**	400-800 g	Món ăn an toàn với vi sóng	2-3	Rửa sạch và gọt vỏ khoai tây rồi cắt thành miếng nhỏ bằng nhau. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 45-60 ml (3-4 muỗng canh) nước. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu.
	Khoai tây nướng	200 g - 1,0 kg		3-5	Rửa sạch khoai tây và xâm vỏ khoai bằng nĩa. Phết dầu ô-liu và gia vị lên vỏ khoai. Xếp khoai, (khoảng 200 g mỗi miếng) kế bên nhau trên rế dưới. Đặt rế lên khay không dính.
Gạo		200-400 g	Món ăn an toàn với vi sóng	5-10	Dùng gạo trắng đã trụng sơ và cho thêm gấp đôi lượng nước lạnh. Cho vào tô thủy tinh chịu nhiệt có nắp. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu.
Thịt/ Gia Cầm/ Cá					
Thịt Bò	**Bò bít tết** **Tái** **Trung bình** **Chín Kỹ**	300-800 g		-	Đặt các lát thịt bò cạnh nhau trên rế trên. Đặt rế lên khay không dính. Trở lại khi nghe tiếng bíp. Sau đó nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục.
	Thịt bò/ cừu quay **Tái** **Trung bình** **Chín Kỹ**	800 g - 1,5 kg		5-10	Thoa dầu lên thịt bò/ cừu và ướp gia vị (chỉ ướp tiêu, muối chỉ được thêm sau khi đã nướng xong). Đặt thịt lên rế dưới, mặt nhiều mỡ nằm bên dưới. Đặt rế lên khay không dính. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Sau khi nướng và trong thời gian chờ cần bọc lại bằng giấy nhôm. Để nguội đến khi nào đạt được kết quả mong muốn.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 24 2011-03-31 12:36:55

Thực phẩm		Lượng dùng	Món Ăn/ Phụ Liệu	Thời gian chờ (phút)	Khuyến cáo
Thịt Gà	**Miếng thịt gà**	500 g - 1,2 kg		2	Phết dầu ăn và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt lên rế cao, mặt có da quay xuống dưới. Đặt rế lên khay không dính. Trở lại khi nghe tiếng bíp. Sau đó nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục.
	Nguyên con gà	1,1 kg - 1,7 kg		5	Phết dầu và gia vị lên da gà. Đặt vào giữa rế dưới, phần ngực quay xuống. Đặt rế lên khay không dính. Trở lại khi nghe tiếng bíp. Sau đó nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục.
Cá	**Cá đút lò**	300-800 g		3	Thoa dầu lên cả con cá và thêm rau thơm, gia vị. Xếp cá nằm cạnh nhau, đầu con này cạnh đuôi con kia trên rế trên. Đặt rế lên khay không dính. Trở gà lại khi nghe tiếng bíp. Sau đó nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục.
	Philê cá nướng	300-800 g		3	Xếp các miếng philê cá hồi hoặc cá khác cạnh nhau trên rế trên. Đặt rế lên khay không dính. Trở gà lại khi nghe tiếng bíp. Sau đó nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục.
Thức ăn nhanh					
Pizza nhỏ đông lạnh (-18 °C)		100-400 g		-	Đặt bánh pizza nhỏ đông lạnh vào vòng tròn ở giữa rế dưới.
Lasagne đông lạnh (-18 °C)		400-800 g	Món ăn an toàn với vi sóng	3-4	Cho lasagne đông lạnh vào đĩa thủy tinh chịu nhiệt hoặc gốm có kích thước thích hợp. Đặt thực phẩm lên rế dưới.

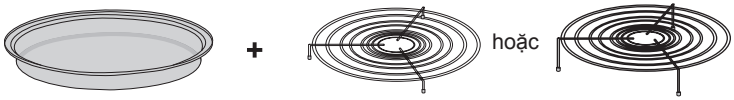
CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 25 2011-03-31 12:36:55

Thực phẩm	Lượng dùng	Món Ăn/ Phụ Liệu	Thời gian chờ (phút)	Khuyến cáo
Bánh mì cuộn đông lạnh (-18 °C)	100-400 g		3-5	Xếp các ổ bánh mì cuộn thành vòng tròn lên rế dưới.
Bánh ngọt đông lạnh (-18 °C)	400 g - 1,2 kg		5-25	Đặt một ổ bánh ngọt đông lạnh vào giữa, xếp các miếng bánh ngọt đông lạnh kế bên nhau trên rế dưới. Quá trình đối lưu nhiệt bên trong lò sẽ làm bánh nóng và giòn trở lại. Chương trình này phù hợp với bánh ngọt nguyên ổ (tròn) và các lát bánh nhỏ, như các loại bánh trái cây phủ hạt, Không phù hợp với bánh phủ kem và sôcôla.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 26 2011-03-31 12:36:55

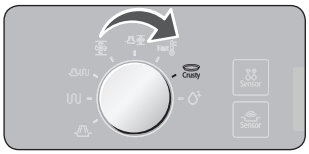
SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ NƯỚNG GIÒN BẰNG CẢM BIẾN

Thông thường, khi nấu trong lò vi sóng ở chế độ nướng hoặc vi sóng trong lò nướng/đối lưu, những thực phẩm như bánh nướng và bánh pizza dễ bị ẩm ở bên hông. Sử dụng đĩa nướng chống dính của Samsung giúp thực phẩm được nướng giòn hơn. Đĩa chống dính cũng có thể sử dụng với thịt lợn muối xông khói, trứng, xúc xích...

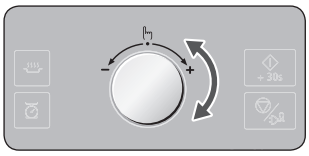


Đĩa Chống dính | Rế dưới | Rế trên

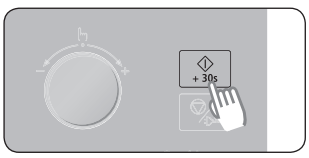
1. Xoay núm Mode selector (Chọn Chế Độ) về vị trí chế độ **Sensor Crusty Cook (Nướng Giòn Bằng Cảm Biến)**.



2. Cài đặt thời gian nấu bằng cách xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**. (Xem trang 28)



3. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)**. Và sau đó lò sẽ bắt đầu tự động cảm nhận khối lượng.
(Nếu quý vị nhấn nút hủy trong khi đang cảm nhận khối lượng, màn hình sẽ trở về giai đoạn chuẩn bị.)



4. Màn hình hiển thị thời gian nấu và khối lượng ước tính, và tự động bắt đầu.

Kết quả: Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và hiển thị chữ "Ready. Thưởng thức bữa ăn. End" Sau đó lò sẽ kêu bíp ba lần mỗi phút.

Màn hình sẽ hiển thị các phụ liệu để thuận tiện cho quý vị.

Không thể sử dụng các chương trình cảm biến khi lò đang nóng. Nếu màn hình hiển thị chữ “NOW COOLING” (ĐANG ĐỂ NGUỘI), quạt sẽ tự động vận hành để làm nguội lò, chừng nào màn hình còn hiện chữ “NOW COOLING” (ĐANG ĐỂ NGUỘI), nếu không việc để nguội có thể sẽ lâu hơn. Nếu quý vị đang vội, hãy nấu thực phẩm theo kiểu tự chọn, Chọn mức công suất, nhiệt độ và thời gian nấu thích hợp.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 27 2011-03-31 12:36:56

Các Chức Năng Nấu Bằng Cảm Biến

Bảng sau đây trình bày 5 Chương Trình Sensor Cook (Nấu Bằng Cảm Biến). Trong bảng có các thông số trọng lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng. Thời gian nấu và mức công suất đã được lập trình sẵn để thuận tiện cho quý vị. Luôn luôn đặt đĩa nướng không dính lớn và rế vào giữa lò. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

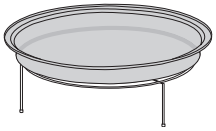
Thực phẩm	Lượng dùng (g)	Phụ kiện	Thời gian chờ (phút)	Khuyến cáo
Bánh Pizza đông lạnh	200-500 g		-	Đặt bánh pizza lên đĩa nướng trên rế trên ởi gữa đĩa xoay.
Các mảnh thức ăn nhỏ để lạnh	200-500 g		-	Xếp các miếng thức ăn đông lạnh đều nhau trên đĩa không dính trên rế trên ở giữa đĩa xoay. Lật lại khi nghe tiếng bíp. Sau đó nhấn nút Start (Bắt đầu) để tiếp tục.
Khoai tây xắt lát	200-400 g		1-2	Cắt khoai tây thành lát hoặc khối. Phết dầu ôliu, muối và gia vị lên trên. Xếp các miếng khoai tây đều nhau trên đĩa không dính trên rế trên ở giữa đĩa xoay. Lật lại khi nghe tiếng bíp. Sau đó nhấn nút Start (Bắt đầu) để tiếp tục.
Quiche	400-800 g		5-10	Đặt bột quiche lên đĩa không dính và thêm nhân. Đặt bánh lên rế dưới ở giữa đĩa xoay.
Bánh nướng/ Bánh quy	100-300 g		2-5	Cho bánh nướng/ bánh quy lên đĩa không dính và đặt đĩa này lên rế dưới ở giữa đĩa xoay.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 28 2011-03-31 12:36:57

SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ NƯỚNG GIÒN TỰ CHỌN

Thông thường, khi nấu trong lò vi sóng ở chế độ nướng hoặc vi sóng trong lò nướng/ đối lưu, những thực phẩm như bánh nướng và bánh pizza dễ bị ẩm ở bên hông. Sử dụng đĩa nướng chống dính của Samsung giúp thực phẩm được nướng giòn hơn. Đĩa chống dính cũng có thể sử dụng với thịt lợn muối xông khói, trứng, xúc xích...

Đĩa không dính trên đĩa xoay



Đĩa không dính + Rế trên

1. Làm nóng đĩa nướng chống dính trước như mô tả ở phần trên.

Trước khi sử dụng đĩa nướng chống dính, hãy làm nóng khay trước bằng cách sử dụng chế độ nấu kết hợp trong 3 đến 5 phút:

- Kết hợp nướng đối lưu (180 °C) và vi sóng. (mức công suất 600 W).
- Kết hợp nướng và vi sóng (mức công suất 600W).

Luôn luôn sử dụng găng tay vì đĩa nướng chống dính sẽ rất nóng.

2. Thoa dầu lên đĩa nếu quý vị nấu các loại thực phẩm như thịt lợn muối xông khói và trứng, để làm cho món ăn vàng đều.

- Lưu ý rằng đĩa chống dính có phủ một lớp nhựa teflon dễ trầy xước. Không được sử dụng các vật nhọn như dao để cắt thực phẩm trên đĩa.
- Có thể sử dụng tấm lót bằng nhựa để tránh trầy xước bề mặt của đĩa hoặc lấy thực phẩm ra khỏi đĩa trước khi cắt.

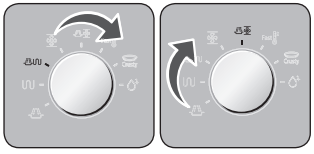
3. Đặt thực phẩm lên đĩa chống dính.

- Không được đặt bất kỳ vật chứa không chịu nhiệt nào lên đĩa nướng chống dính (ví dụ như bát nhựa).

4. Đặt đĩa chống dính lên rế kim loại (hoặc đĩa xoay) bên trong lò.

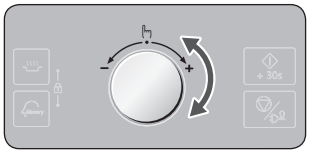
- Tuyệt đối không đặt đĩa nướng chống dính trong lò mà không có đĩa xoay.

5. Xoay núm **Mode Selector (Chọn Chế Độ)** về vị trí kết hợp (Nướng hoặc Đối lưu nhiệt).

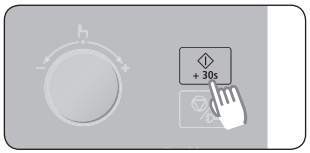


CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 29 2011-03-31 12:36:57

6. Chọn thời gian nấu bằng cách xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)** theo nhu cầu.
Vui lòng tham khảo thời gian nấu được nêu trong phần Hướng Dẫn Nướng Giòn Tự Chọn ở trang 52.



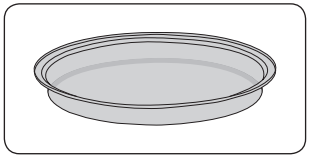
8. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)**.



Kết quả: Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy chữ “End” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

Cách vệ sinh đĩa chống dính

Vệ sinh đĩa không dính bằng nước ấm và thuốc tẩy và tráng lại bằng nước sạch.
Không được dùng cọ hoặc miếng bọt biển cứng để làm vệ sinh vì mặt trên của đĩa có thể bị tổn hại.



Đĩa chống dính không an toàn với máy rửa chén.

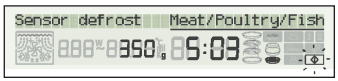
CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 30 2011-03-31 12:36:58

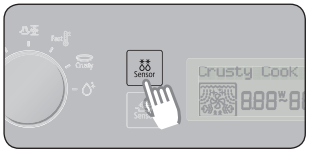
SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ RÃ ĐÔNG BẰNG CẢM BIẾN

Thiết lập chế độ Rã Đông Bằng Cảm Biến

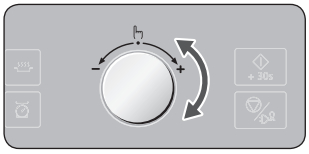
Chọn từ hai thiết lập vi sóng được lập trình sẵn để rã đông. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Chỉ cần chọn thiết lập và khối lượng để bắt đầu rã đông.
Mở cửa lò. Đặt thực phẩm đông lạnh vào giữa Khay rã đông. Đóng cửa lò.

1. Nhấn nút **Sensor Defrost (Rã Đông Bằng Cảm Biến)**.

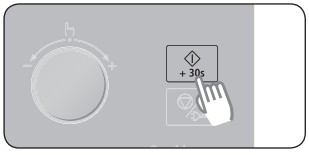




2. Cài đặt thời gian nấu bằng cách xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**.
- Nếu màn hình hiển thị 'Check the weight range' (Kiểm tra khoảng khối lượng), hãy kiểm tra các phụ liệu theo hướng dẫn.



3. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)**. Và sau đó lò sẽ bắt đầu tự động cảm nhận khối lượng.

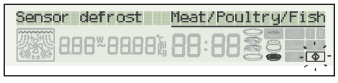


4. Màn hình hiển thị thời gian rã đông ước tính và khối lượng, và sau đó sẽ tự bắt đầu.
(Nếu màn hình báo lật thực phẩm, hãy lật thực phẩm và nhấn nút bắt đầu.)

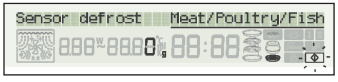
Cách thay thế các phụ liệu rã đông.

Quý vị có thể thay thế để sử dụng các món ăn khác ngoại trừ những phụ liệu được ghi trong cẩm nang hướng dẫn. (Xem trang 32)

- Đặt món ăn mà quý vị muốn sử dụng.



- Nhấn nút hướng dẫn khối lượng trong 3 giây. Và sau đó biểu tượng phụ liệu trên màn hình sẽ biến mất.



CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 31 2011-03-31 12:36:59

- Mở cửa lò. Đặt thực phẩm đông lạnh vào giữa đĩa xoay.
- Nhấn nút**Start (Bắt đầu)**. Và sau đó lò sẽ tính thời gian rã đông và khối lượng bằng cảm biến khối lượng. Màn hình sẽ hiển thị chúng.

Không thể sử dụng các chương trình cảm biến khi lò đang nóng. Nếu màn hình hiển thị chữ “NOW COOLING” (ĐANG ĐỂ NGUỘI), quạt sẽ tự động vận hành để làm nguội lò, chừng nào màn hình còn hiện chữ “NOW COOLING” (ĐANG ĐỂ NGUỘI), nếu không việc để nguội có thể sẽ lâu hơn. Nếu quý vị đang vội, hãy nấu thực phẩm theo kiểu tự chọn, Chọn mức công suất, nhiệt độ và thời gian nấu thích hợp.

Hướng dẫn cho các chương trình Rã Đông Bằng Cảm Biến

Bảng sau đưa ra 2 chương trình Sensor Defrost (Rã Đông Bằng Cảm Biến), khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau. Tháo bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông.

Đặt thịt, gia cầm, cá và rau củ đông lạnh lên khay rã đông đặt trên đĩa xoay.

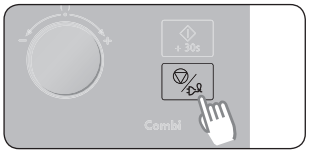
Thực phẩm đông lạnh (-18 ˚C)	Lượng dùng (g)	Thời gian chờ (phút)	Khuyến cáo
Thịt/Gia Cầm/ Cá	200 g - 2,0 kg	20-120	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Lật thịt lại khi nghe tiếng bíp. (Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi quý vị mở cửa lò.) Chương trình này thích hợp với thịt bò, thịt cừu, thịt heo, thịt cắt miếng, thịt chặt, thịt băm, gà nguyên con, gà từng miếng, cá nguyên con và philê cá.
Bánh mì/ Rau củ	100 g - 1,0 kg	10-60	Xếp bánh mì nằm ngang, chiều dài hướng ra cửa, xếp các ổ bánh cuộn cân bằng cạnh nhau và rải đều rau củ trên khay rã đông. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì ổ và bánh mì baguette. Chương trình này thích hợp với các loại rau củ như đậu, bông cải xanh, cà rốt xắt mỏng, bông xúp lơ và rau bina.

Quan trọng: Chế độ Sensor Defrost (Rã Đông Bằng Cảm Biến) sử dụng năng lượng vi sóng để hâm nóng thực phẩm. Do đó cần phải tuân thủ chặt chẽ các chỉ dẫn về đồ dùng nấu ăn và các khuyến cáo an toàn về vi sóng khác khi sử dụng chế độ này.

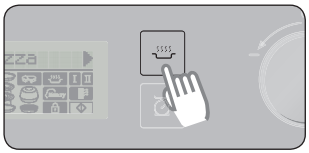
CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 32 2011-03-31 12:36:59

SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ GIỮ ẤM

1. Nhấn nút **Cancel/Stop/Power Save (Hủy/Ngừng/Tiết kiệm điện)** để về chế độ chờ.

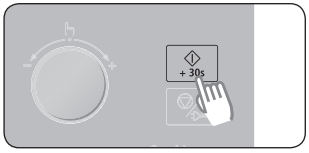


2. Nhấn nút **Keep Warm (Giữ Ấm)**.



3. Cài đặt thời gian nấu bằng cách xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**. (Xem trang 34)

4. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)**.



Kết quả: Chế độ giữ ấm khởi động. Nó vận hành trong khoảng 30 phút. Khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp và nhấp nháy chữ “End” bốn lần. Sau đó lò sẽ kêu bíp mỗi phút một lần.

KHUYẾN CÁO Quý vị không thể sử dụng các món ăn nặng hơn 5,0 kg. Nếu quý vị làm việc này, màn hình sẽ báo lỗi.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 33 2011-03-31 12:37:00

Các chức năng giữ ấm

Bảng sau đây trình bày 4 Chương Trình Keep warm (Giữ ấm). Trong đó có cả thông tin về loại thực phẩm / đồ dùng nào thích hợp với mỗi chương trình. Thời gian nấu và mức công suất đã được lập trình sẵn để thuận tiện cho quý vị. Chỉ có bộ cấp nhiệt đối lưu hoạt động và nó sẽ luân phiên bật tắt để giữ ấm cho thực phẩm.
Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Mã số	Loại thực phẩm	Nhiệt độ	Thời gian	Khuyến cáo
1	**Thực phẩm**	80 °C	30 phút	Thiết lập này phù hợp để giữ ấm cho thịt quay, thịt gà, gratin, pizza, khoai tây và thịt bọc giấy nhôm.
2	**Thức uống**	80 °C	30 phút	Thiết lập này phù hợp để giữ ấm cho nước, sữa và cà phê.
3	**Bánh mì và bánh nướng**	60 °C	30 phút	Thiết lập này phù hợp để giữ ấm cho bánh mì, bánh mì nướng, bánh mì cuộn, bánh nướng xốp và bánh ngọt.
4	**Bát/ Đĩa Sứ**	70 °C	30 phút	Thiết lập này phù hợp với ly tách và đồ dùng đã được hâm nóng trước. Xếp bát đĩa che kín toàn bộ bề mặt của đĩa xoay. Đừng cho khối lượng quá nặng vào lò. (Khối lượng tối đa là 5,0 kg)

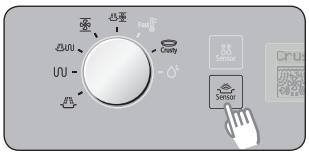
Quan trọng:

- Không được sử dụng chức năng này để hâm nóng lại thực phẩm đã nguội. Các chương trình này có mục đích là để giữ ấm cho thực phẩm vừa mới nấu.
- Không khuyến khích giữ ấm thực phẩm quá lâu (hơn 1 giờ), vì thực phẩm sẽ bị chín hơn. Thực phẩm ấm mau bị hư hơn.
- Đậy kín các chất lỏng và thực phẩm có độ ẩm cao. Nhưng nếu quý vị muốn giữ ấm cho thực phẩm nướng giòn hoặc chiên xào, thì đừng đậy kín.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 34 2011-03-31 12:37:00

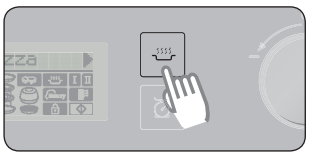
SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ GIỮ ẤM TỰ CHỌN

1. Xoay núm Chọn Chế Độ và nhấn nút để chọn một chế độ không phải là **Fast Preheat (Làm Nóng Nhanh)**, **Sensor Defrost (Rã Đông Bằng Cảm Biến)**.



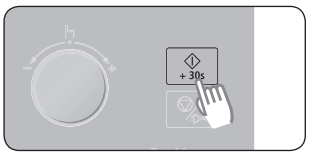
2. Nhấn nút **Keep Warm (Giữ Ấm)** để chọn giai đoạn Keep Warm (Giữ Ấm).
(giai đoạn 1 -> giai đoạn 2 -> không giữ ấm)

- I : Giữ ấm 15 phút
- I II : Giữ ấm 30 phút



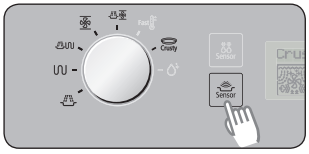
3. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)**.

Kết quả: Khi nấu xong, lò sẽ kêu bíp và màn hình hiện số “0:00” 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút ba lần.



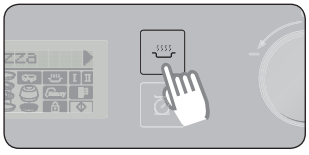
Cách đặt chức năng giữ ấm liên tục tự động sau khi chế độ nấu tự động bằng cảm biến hoặc nấu tự chọn kết thúc.

1. Đặt chế độ và thời gian nấu. Hoặc chọn chương trình nấu bằng cảm biến mong muốn. (Ngoại trừ chế độ **Fast preheat (Làm nóng nhanh)**, **Sensor defrost (Rã đông bằng cảm biến)**)



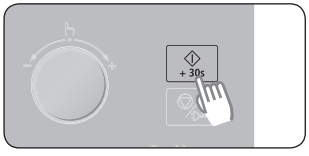
2. Nhấn nút **Keep Warm (Giữ Ấm)** để chọn giai đoạn Keep Warm (Giữ Ấm).

- I : Giữ ấm 15 phút
- I II : Giữ ấm 30 phút



3. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)**.

Kết quả: Khi nấu xong, chế độ giữ ấm tự động sẽ bắt đầu chạy. Nó chạy trong 15 phút hay 30 phút. Khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp và nhấp nháy chữ “End” bốn lần. Sau đó lò sẽ kêu bíp mỗi phút một lần.

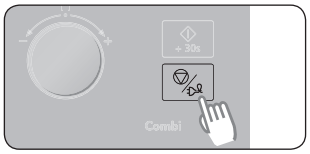


KHUYẾN CÁO Quý vị không thể sử dụng các món ăn nặng hơn 5,0 kg. Nếu quý vị làm việc này, màn hình sẽ báo lỗi.

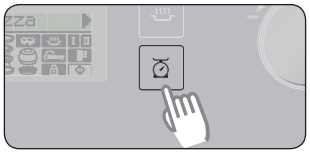
CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 35 2011-03-31 12:37:03

SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ HƯỚNG DẪN KHỐI LƯỢNG

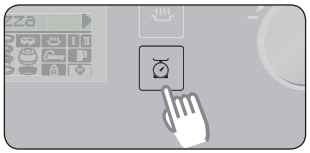
1. Nhấn nút **Cancel/Stop/Power Save (Hủy/Ngừng/Tiết kiệm điện)** để về chế độ chờ.



2. Nhấn nút **Weight guide (Hướng Dẫn Khối Lượng)**. Nếu màn hình hiện số '0 g', đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay và nhấn nút hướng dẫn khối lượng một lần nữa.
(Khoảng khối lượng: 200~2000 g)



3. Lò sẽ xoay đĩa xoay trong 1 giây. Rồi vận hành cảm biến khối lượng. Sau đó màn hình sẽ hiển thị khối lượng ước tính sau 3~5 giây.



Không thể sử dụng chế độ hướng dẫn khối lượng khi lò đang nóng. Nếu màn hình hiển thị chữ "NOW COOLING" (ĐANG ĐỂ NGUỘI), quạt sẽ tự động vận hành để làm nguội lò, chừng nào màn hình còn hiện chữ "NOW COOLING" (ĐANG ĐỂ NGUỘI), nếu không việc để nguội có thể sẽ lâu hơn. Nếu quý vị đang vội, hãy nấu thực phẩm theo kiểu tự chọn, Chọn mức công suất, nhiệt độ và thời gian nấu thích hợp.

Cách sử dụng khối lượng bì.

Chức năng này là để tính riêng khối lượng của thực phẩm mà không có phụ liệu.

1. Nhấn nút **Cancel/Stop/Power Save (Hủy/Ngừng/Tiết kiệm điện)** để về chế độ chờ.

2. Nhấn nút Weight guide (Hướng Dẫn Khối Lượng). Nếu màn hình hiện số '0 g'. Thì đặt phụ liệu vào giữa đĩa xoay. Nhấn nút hướng dẫn khối lượng trong 3 giây và sau đó màn hình sẽ hiển thị '0 g'.

3. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay và nhấn nút hướng dẫn khối lượng một lần nữa.

4. Màn hình sẽ hiển thị khối lượng tính được.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 36 2011-03-31 12:37:03

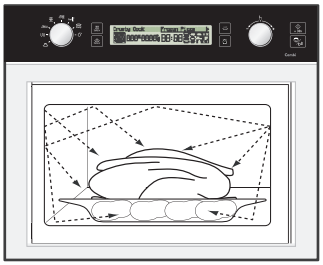
NGUYÊN TẮC HOẠT ĐỘNG CỦA LÒ VI SÓNG

Vi sóng là sóng điện từ tần số cao; năng lượng được giải phóng cho phép nấu hoặc hâm nóng thực phẩm mà không làm thay đổi kết cấu hay màu sắc của nó.

Quý vị có thể sử dụng lò vi sóng để:

- Rã đông
- Nấu nướng

Nguyên tắc nấu.



1. Vi sóng do các hạt điện từ tạo ra được phân phối đồng đều bằng một hệ thống phân phối di động. Thực phẩm được nấu chín đều.
2. Vi sóng được thực phẩm hấp thu đến chiều sâu khoảng 1 inch (2,5 cm). Quá trình nấu được tiếp tục khi nhiệt khuyếch tán vào bên trong thực phẩm.
3. Thời gian nấu dao động tùy loại dụng cụ đựng và đặc tính của thực phẩm:
   - Số lượng và độ chặt
   - Hàm lượng nước
   - Nhiệt độ ban đầu (giữ lạnh hay không)

Quan trọng: Do phần giữa của thực phẩm được nấu nhờ tán nhiệt, quá trình nấu sẽ tiếp tục ngay cả sau khi thực phẩm đã được lấy ra khỏi lò.

Thời gian chờ phụ thuộc vào công thức chế biến và trong sách này phải được giữ đúng để đảm bảo.

- Nấu chín đều thực phẩm đến phần giữa
- Nhiệt độ thực phẩm đồng đều

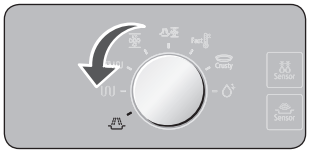
CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 37 2011-03-31 12:37:04

SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ VI SÓNG

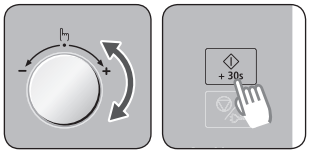
Vi sóng là các sóng điện từ cao tần. Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó. Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

Thiết lập vi sóng

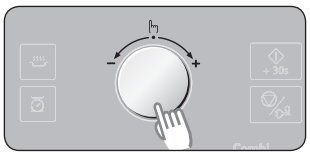
1. Xoay núm **Mode Selector (Chọn Chế Độ)** về vị trí chế độ vi sóng. Thời gian và mức công suất sẽ xuất hiện trên màn hình.



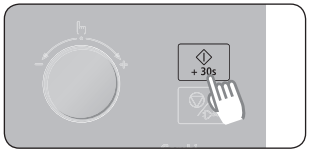
2. Xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)** về nhiệt độ mong muốn. Nếu quý vị không muốn thay đổi mức công suất, hãy nhấn nút **Start (Bắt đầu)** để bắt đầu nấu.



3. Để thay đổi mức công suất, nhấn nút **Selector (Chọn)** (⎆) và xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)** đến mức công suất mong muốn. Xem phần Cooking Guides (Hướng Dẫn Nấu Ăn) (trang 41 đến 56) để biết được thời gian nấu và mức công suất thích hợp.



4. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** để bắt đầu nấu.



Kết quả:

- Quá trình nấu được bắt đầu, và khi nó kết thúc:
- Lò phát ra tiếng “bíp” và nhấp nháy “End” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

Quý vị có thể thay đổi thời gian nấu và mức công suất trong quá trình nấu.

- Thời gian nấu: Chỉ cần xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**.
- Mức công suất: Nhấn nút **Selector (Chọn)** (⎆) và xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)**.

Nấu nhanh:

- Nếu quý vị muốn hâm nóng một đĩa thực phẩm trong thời gian ngắn với mức công suất cao nhất (900W), chỉ cần nhấn nút **Start (Bắt đầu)** một lần cho mỗi 30 giây nấu. Lò sẽ nấu ngay lập tức.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 38 2011-03-31 12:37:04

Hướng dẫn về các mức công suất của vi sóng

MỨC CÔNG SUẤT	TỶ LỆ (%)	CÔNG SUẤT PHÁT RA (W)	CHÚ Ý
CAO	100	900	Dùng để hâm nóng chất lỏng.
KHÁ CAO	83	750	Dùng để hâm nóng và nấu thực phẩm.
CAO VỪA	67	600	Dùng để hâm nóng và nấu thực phẩm.
VỪA	50	450	Dùng để nấu thịt và hâm nóng các thực phẩm mềm.
THẤP VỪA	33	300	
RÃ ĐÔNG	20	180	Dùng để rã đông và nấu tiếp.
THẤP	11	100	Dùng để rã đông các thực phẩm mềm.

Hướng dẫn về đồ dùng trong lò vi sóng

Đồ dùng dùng cho chế độ Microwave (Vi Sóng) phải để cho vi sóng đi qua và xuyên thấu vào thực phẩm. Kim loại như thép không rỉ, nhôm và đồng phản chiếu vi sóng. Do đó, đừng sử dụng đồ dùng làm bằng kim loại. Những đồ dùng được ký hiệu an toàn với vi sóng có thể được sử dụng an toàn. Để biết thêm thông tin về dụng cụ thích hợp xin xem phần hướng dẫn sau đây và đặt một ly nước thủy tinh hay một ít thực phẩm lên đĩa xoay.

Dụng cụ nấu	An toàn vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓×	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Khay không dính	✓	Không nên làm nóng lò hơn 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa giấy polyester dùng một lần rồi bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thức ăn nhanh • Ly tách bằng Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 39 2011-03-31 12:37:05

Dụng cụ nấu	An toàn vi sóng	Ghi chú
• Túi giấy hoặc bọc giấy báo	×	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc trang trí kim loại	×	Có thể làm nẹt lửa.
Vật dụng thủy tinh		
• Đồ gốm chịu nhiệt	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại. Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.
• Vật dụng thủy tinh tinh xảo	✓	
• Bình thủy tinh	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Nĩa	×	Có thể làm nẹt lửa hoặc gây hỏa hoạn.
• Túi cột miệng dùng cho tủ lạnh	×	
Giấy		
• Khay, ly tách, khăn ăn và giấy thấm	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	×	Có thể làm nẹt lửa.
Nhựa		
• Dụng cụ chứa	✓	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Màng bọc thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cẩn thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.
• Túi dùng cho tủ lạnh	✓×	Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọc thủng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

"Hoa hồ quang" là một thuật ngữ trong lò vi sóng để chỉ những đốm lửa lóe lên trong lò.

✓ :Khuyến cáo
✓×:Cẩn thận khi sử dụng
× :Không an toàn

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 40 2011-03-31 12:37:05

Hướng dẫn nấu ăn bằng vi sóng

Vi sóng

Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.
Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

Nấu ăn

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:
Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.
Luôn luôn sử dụng đĩa xoay, khi sử dụng chế độ vi sóng. Đặt đĩa thực phẩm lên đĩa xoay.

Thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:
Nhiều loại thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng rất lý tưởng cho mọi thực phẩm được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Về cách nấu chảy bơ hoặc sôcôla, chẳng hạn, xin xem chương những bí quyết nhanh và dễ ở cuối cẩm nang.

Bao phủ thực phẩm khi nấu
Bao phủ thực phẩm khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình để nấu nướng. Thực phẩm có thể được bao phủ bằng nhiều cách: chẳng hạn như bao phủ với một khay men, sử dụng nắp hoặc giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Thời gian chờ
Sau khi nấu thực phẩm xong thời gian chờ rất quan trọng giúp nhiệt lan tỏa đều trong thực phẩm.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 41 2011-03-31 12:37:05

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy.
Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả quý vị mong muốn.
Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong khi chờ.

Thực phẩm	Khẩu phần (g)	Công suất (W)	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Rau bina	150	600	5-7	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Bông cải xanh	300	600	8-10	2-3	Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh.
Đậu	300	600	7-9	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Đậu xanh	300	600	7½-9½	2-3	Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh.
Rau trộn (cà rốt/đậu/bắp ngô)	300	600	7-9	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Rau trộn (kiểu Trung Hoa)	300	600	7½-9½	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2 - 3 muỗng canh) cho mỗi 250 g trừ khi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả quý vị mong muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau thành từng đoạn bằng nhau. Càng cắt nhỏ, rau càng mau chín.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 42 2011-03-31 12:37:05

Các loại rau nên được nấu ở mức công suất vi sóng cao nhất (900 W).

Thực phẩm	Khẩu phần (g)	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Bông cải xanh	250 500	3-4 6-7	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp cọng quay vào giữa.
Cải Brúcxen	250	5-6	3	Thêm 60-75 ml (5-6 muỗng canh) nước.
Cà rốt	250	4-5	3	Cắt cà rốt thành lát đều nhau.
Cải xúp lơ	250 500	4-5 7-8	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp cọng quay vào giữa.
Bí xanh	250	3-4	3	Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước hoặc một cục bơ. Nấu cho đến khi mềm.
Cà tím	250	3-4	3	Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh.
Tỏi tây	250	3-4	3	Cắt tỏi thành lát dày.
Nấm	125 250	1-2 2-3	3	Chuẩn bị nấm để nguyên hay cắt ra. Không thêm chút nước nào. Đổ nước chanh vào. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng.
Củ hành	250	4-5	3	Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước.
Ớt	250	4-5	3	Cắt ớt thành lát nhỏ.
Khoai tây	250 500	4-5 7-8	3	Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn.
Củ cải	250	5-6	3	Cắt củ cải thành khối nhỏ.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 43 2011-03-31 12:37:05

Hướng dẫn nấu cơm và mì ống

Cơm – Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp đậy – gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi được nấu chín. Đậy nắp khi nấu. Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước khi chờ nguội để thêm muối hoặc thêm rau thơm và bơ.

Gạo có thể không hút hết nước khi nấu xong.

Mì ống – Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu. Khuấy trong lúc và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước.

Thực phẩm	Khẩu phần (g)	Công suất (W)	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Gạo trắng (Luộc sơ)	250 375	900	16-18 18-20	5	Thêm 500 ml nước lạnh. Thêm 750 ml nước lạnh
Cơm Gạo Nâu (Luộc sơ)	250 375	900	22-23 24-25	5	Thêm 500 ml nước lạnh. Thêm 750 ml nước lạnh
Gạo hỗn hợp (gạo + gạo dại)	250	900	17-19	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Món Trộn (Gạo + Ngũ Cốc)	250	900	19-20	5	Thêm 400 ml nước lạnh.
Mì ống	250	900	11-13	5	Thêm 1000 ml nước nóng.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 44 2011-03-31 12:37:05

Hâm lại

Lò vi sóng của quý vị sẽ hâm nóng thực phẩm với thời gian ít hơn so với lò truyền thống.
Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong bảng sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20 °C hoặc với thực phẩm giữ lạnh ở nhiệt độ +5 đến +7 °C.

Sắp xếp và đậy nắp
Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy
Vài loại thực phẩm có thể được hâm nóng khi dùng công suất 900 W trong khi các thực phẩm khác hâm nóng ở mức 750 W, 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W. Nói chung, hâm nóng thực phẩm ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thực phẩm dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).

Khuấy đều hoặc đảo thực phẩm lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.

Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Để tránh hiện tượng chất lỏng chảy tràn khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng. Tránh nấu thực phẩm quá lâu (và do vậy thực phẩm bị hỏng).
Tốt nhất là ước lượng thời gian nấu ít hơn và thêm thời gian nấu, nếu cần.

Thời gian đun nóng và chờ
Khi hâm nóng thực phẩm lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này.

Luôn đảm bảo là thực phẩm được hâm nóng đều khắp.

Cho phép thực phẩm duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều. Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.

Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Cũng cần xem chương về các lưu ý an toàn.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 45 2011-03-31 12:37:05

Hâm lại chất lỏng

Luôn cho phép thời gian chờ tối thiểu là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Để tránh hiện tượng chảy tràn và có thể gây bỏng, quý vị cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng đồng thời khuấy trước, trong và sau khi hâm.

Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thức uống (cà phê, trà và nước)	250 ml (1 ca) 500 ml (2 ca)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Đổ vào tách và hâm nóng không đậy nắp: 1 tách ở giữa, 2 tách 2 bên. Giữ trong lò vi sóng trong thời gian chờ và khuấy đều.
Súp (giữ lạnh)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	Đổ vào một đĩa men sâu hoặc tô men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng.
Món hầm (giữ lạnh)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Mì ống với nước sốt (giữ lạnh)	350 g	600 W	4½-5½	3	Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng.
Chan nước sốt vào mì ống (giữ lạnh)	350 g	600 W	5½-6½	3	Đặt mì ống sốt thịt (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Món ăn trên đĩa (giữ lạnh)	350 g	600 W	5-6	3	Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 46 2011-03-31 12:37:05

Hâm lại thực phẩm trẻ em

Thực phẩm trẻ em

Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng! Để yên trong 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 30-40 °C.

Sữa dành cho trẻ

Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm nóng bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 37 °C.

CHÚ Ý:

Đặc biệt, thực phẩm dành cho trẻ cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để tránh bị bỏng. Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hâm nóng thực phẩm và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thực phẩm dành cho trẻ (rau cải + thịt)	190 g	600 W	30 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Cháo cho trẻ (ngũ cốc + sữa + trái cây)	190 g	600 W	20 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Sữa dành cho trẻ	100 ml	300 W	30-40 giây	2-3	Khuấy hoặc lắc đều và rót vào một chai thủy tinh đã khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
	200 ml		từ 1 phút đến 1 phút 10 giây		

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 47 2011-03-31 12:37:05

Rã đông

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thực phẩm. Lò vi sóng rã đông tốt thực phẩm đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này cực kỳ thuận lợi, nếu gia đình quý vị có khách viếng đột xuất.

Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.

Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đậy nắp. Lật nghiêng phân nửa, chắt chất lỏng và gỡ bỏ mọi phần càng nhanh càng tốt.
Kiểm tra thực phẩm để bảo đảm rằng thực phẩm không nguội lạnh.
Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thực phẩm đông lạnh bắt đầu nóng lên, chúng có thể còn được bọc bằng giấy nhôm quanh chúng lúc rã đông.

Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục.
Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thực phẩm mỏng rã đông hiệu quả hơn thực phẩm dày và lượng thực phẩm nhỏ cần ít thời gian hơn lượng thực phẩm lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thực phẩm.

Để rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ khoảng -18 đến -20 °C, tham khảo bảng hướng dẫn sau.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 48 2011-03-31 12:37:05

Mọi thực phẩm đông lạnh cần rã đông ở mức công suất (180 W).

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thịt				
Thịt bằm	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Đặt thịt vào một đĩa men cạn. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Bít tết heo	250 g	7-8		
Thịt gia cầm				
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	12-14	15-60	Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Nguyên con gà	1200 g	28-32		
Cá				
Philê Cá	200 g	6-7	10-25	Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc phần cuối hẹp của các miếng philê và đuôi của con cá bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Nguyên con cá	400 g	11-13		
Rau qủa				
Quả mọng	300 g	6-7	5-10	Trải trái cây trên một đĩa thủy tinh cạn, hình tròn (có đường kính lớn).
Bánh mì				
Bánh mì nguyên ổ (mỗi ổ 50 g)	2 miếng 4 miếng	1-1½ 2½-3	5-20	Xếp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Bánh mì nướng/ Sandwich	250 g	4-4½		
Bánh mì Đức (bột mì + bột lúa mạch)	500 g	7-9		

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 49 2011-03-31 12:37:05

NƯỚNG

Thiết bị đun nóng để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Chúng hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay giúp thực phẩm chín đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong 2-3 phút sẽ làm cho thực phẩm chín vàng nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thực phẩm để nướng:
Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm thích hợp để nướng:
Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

CÁC LƯU Ý QUAN TRỌNG:
Bất kỳ khi nào quý vị sử dụng chế độ nướng, hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác.

VI SÓNG + NƯỚNG
Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thực phẩm.
Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thực phẩm sẽ chín đều. Có sự kết hợp của cả 5 chế độ trong mô hình này: 600 W + Grill (Nướng), 450 W + Grill (Nướng), 300 W + Grill (Nướng), 180 W + Grill (Nướng) và 100 W + Grill (Nướng).

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ vi sóng + nướng
Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng và nướng:
Thực phẩm phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thực phẩm đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thực phẩm cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thực phẩm dày và làm cho thực phẩm mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở thực phẩm sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

CÁC LƯU Ý QUAN TRỌNG:
Bất kỳ khi nào quý vị sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên các rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.

Thực phẩm phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

Hướng dẫn nướng

Làm nóng lò nướng trước bằng chế độ nướng trong vòng 2-3 phút.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng. Sử dụng găng tay khi lấy ra.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 50 2011-03-31 12:37:05

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	Thời gian mặt thứ 1 (phút)	Thời gian mặt thứ 2 (phút)	Hướng dẫn
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (mỗi miếng 25 g)	Chỉ nướng	2-3	2-2½	Đặt các lát bánh mì cạnh nhau trên rế trên.
Cà chua nướng	400 g (2 miếng)	300 W + Grill (Nướng)	5-6	-	Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt lên rế dưới. Chờ trong 2-3 phút.
Bánh khoai tây-Phô mai nướng	4 miếng (300 g)	180 W + Nướng	5-6	-	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút
Bánh sandwich (thịt đùi, dứa, các lát phô mai)	4 miếng (500 g)	300 W + Grill (Nướng)	5-6	-	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.
Khoai tây nướng	500 g	450 W + Grill (Nướng)	14-16	-	Cắt khoai tây làm đôi. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên với mặt bị cắt hướng về phía được nướng.
Khoai tây Gratin / rau (giữ lạnh)	450 g	450 W + Grill (Nướng)	9-11	-	Đặt gratin tươi vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Đưa các đĩa này lên rế bên dưới. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Táo nướng	2 quả táo (khoảng 400 g)	300 W + Grill (Nướng)	6-7	-	Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nho khô và mứt. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế dưới.
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	300 W + Grill (Nướng)	9-11	8-10	Phết dầu ăn và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Bò bít tết (tái)	400 g (2 miếng)	Chỉ nướng	8-12	6-10	Phết dầu ăn lên bò bít tết. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Cá nướng	400-500 g	300 W + Grill (Nướng)	6-8	5½-6½	Thoa dầu lên cả con cá và thêm rau thơm, gia vị. Xếp hai con cá cạnh nhau (ngược đầu đuôi) lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 51 2011-03-31 12:37:06

Hướng dẫn sử dụng đĩa chống dính

Chúng tôi đề nghị làm nóng đĩa nướng chống dính ngay trên đĩa xoay. Làm nóng đĩa chống dính khoảng 3-4 phút và theo thời gian hướng dẫn trong bảng. Sử dụng găng tay khi lấy ra.

Thực phẩm	Khẩu phần	Làm nóng		Nấu ăn		Hướng dẫn
		Chế độ	Thời gian (phút)	Chế độ	Thời gian (phút)	
Thịt lợn muối xông khói	4-6 lát (80 g)	600 W + Grill (Nướng)	3	600 W + Grill (Nướng)	3-4	Làm nóng đĩa chống dính. Xếp các lát thịt cạnh nhau trên đĩa chống dính. Đặt đĩa lên rế trên.
Cà chua nướng	200 g	600 W + Grill (Nướng)	3	300 W + Grill (Nướng)	3½-4½	Làm nóng đĩa chống dính. Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp thành vòng tròn trên khay và đặt khay lên rế trên.
Khoai tây xắt lát	250 g	600 W + Grill (Nướng)	4	450 W + Grill (Nướng)	8-10	Rửa sạch khoai tây. Cắt thành lát hoặc khối. Phết dầu ôliu, rau thơm và gia vị lên trên. Xếp các miếng khoai đều nhau trên khay. Đặt đĩa lên rế trên. Trở mặt sau 5-7 phút.
Rau nướng	250 g	600 W + Grill (Nướng)	4	450 W + Grill (Nướng)	5-7	Làm nóng đĩa nướng chống dính và thoa một muỗng canh dầu ăn lên khay. Xếp các lát rau tươi như tiêu hột, hành củ, bí xanh và nấm lên khay. Đặt đĩa lên rế trên.
Bánh Pizza đông lạnh	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	Làm nóng đĩa chống dính. Đặt bánh pizza đông lạnh lên đĩa chống dính. Đặt đĩa lên rế trên.
Bánh mì baguette đông lạnh	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	Làm nóng đĩa chống dính. Đặt hai ổ bánh mì baguette đông lạnh được phủ rau, thịt nguội và phô mai, v.v...lên đĩa. Đặt đĩa lên rế trên.
Các mảnh thức ăn nhỏ để lạnh	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	Làm nóng đĩa chống dính. Xếp khoai tây nướng lên đĩa chống dính. Đặt đĩa lên rế trên. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông.
Gà tẩm bột	300 g	600 W + Grill (Nướng)	4	600 W + Grill (Nướng)	6-8	Làm nóng đĩa chống dính. Thoa một muỗng canh dầu ăn lên đĩa nướng chống dính. Đặt các miếng gà tẩm bột lên khay. Đặt đĩa lên rế trên. Trở mặt sau 5-6 phút.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 52 2011-03-31 12:37:06

CONVECTION (ĐỐI LƯU)

Nấu bằng đối lưu là một phương pháp nấu truyền thống và phổ biến trong lò hơi truyền thống.
Vị trí của bộ phận cấp nhiệt và quạt nằm ở thành bên hông, để cho hơi nóng có thể lưu thông.

Dụng cụ nấu dùng cho nấu bằng đối lưu:
Tất cả các dụng cụ có thể dùng cho lò truyền thống, tấm nướng và chảo nướng - bất kỳ dụng cụ nào quý vị có thể dùng cho lò đối lưu truyền thống - đều có thể được sử dụng.

Thực phẩm thích hợp để nấu bằng đối lưu:
Tất cả các loại bích quy, bánh nướng, bánh mì ổ và bánh ngọt nên được nấu bằng chế độ này cũng như các loại bánh ngọt nhiều hoa quả, bánh bao làm từ trứng và bánh trứng chiên phồng.

MICROWAVES +CONVECTION (VI SÓNG + ĐỐI LƯU)

Chế độ này kết hợp năng lượng vi sóng với hơi nóng và vì vậy nó rút ngắn thời gian nấu nướng mà lại làm cho thực phẩm vàng và giòn.
Nấu bằng đối lưu là một phương pháp nấu truyền thống và phổ biến ở lò nấu có hơi nóng được lưu thông nhờ quạt ở bên trái khoang lò.
Có sự kết hợp của cả 5 chế độ trong mô hình này:
600 W + Convection (Đối lưu), 450 W + Convection (Đối lưu), 300 W + Convection (Đối lưu), 180 W + Convection (Đối lưu) và 100 W + Convection (Đối lưu).

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ vi sóng + đối lưu:
Phải là các loại vật liệu cho vi sóng đi qua. Phải chịu nhiệt (như thủy tinh, sứ không có viền kim loại); tương tự như các loại đồ dùng để nấu được miêu tả trong chế độ Vi sóng + Nướng.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng + đối lưu:
Tất cả các loại thịt và thịt gia cầm cũng như các món thịt hầm và bò đút lò, bánh xốp và bánh ngọt có ít hoa quả, bánh patê và bánh phết trái cây nghiền, rau củ nướng, bánh nướng và bánh mì.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 53 2011-03-31 12:37:06

Hướng dẫn nấu đối lưu

Làm nóng lò đối lưu với chức năng làm nóng tự động để đạt được nhiệt độ mong muốn. Lấy các mức công suất và thời gian nấu trong bảng này làm chuẩn khi nấu bằng đối lưu nhiệt Sử dụng găng tay khi lấy ra.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	Thời gian	Hướng dẫn
PIZZA Pizza đông lạnh (nướng sẵn)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	Đặt bánh pizza lên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
MÌ ỐNG Món bột với cà chua, nước sốt và pho mát đông lạnh	400 g	450 W + 200 °C	16-18	Đặt vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt thích hợp hay vẫn để chúng nguyên trong bao (hãy chú ý rằng điều này thích hợp cho vi sóng và nướng bằng lò). Đặt lasagne đông lạnh lên rế dưới. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
THỊT Thịt bò nướng/ Thịt cừu nướng (tái)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1giai đoạn : 15-17 2giai đoạn : 10-14	Phết dầu lên thịt bò/thịt cừu và cho thêm gia vị: tiêu, muối và ớt tây. Đặt thịt lên rế dưới, mặt có mỡ hướng xuống dưới trước. Sau khi nấu nướng xong, bọc nó trong giấy nhôm và chờ từ 10-15 phút.
Gà nướng	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1giai đoạn : 15-17 2giai đoạn : 13-15	Phết dầu và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt gà lên rế dưới với ức gà hướng xuống dưới, sau đó lật phần này hướng lên trên. Sau khi nấu xong, hãy chờ trong 5 phút.
BÁNH MỲ Bánh mì nguyên ổ đông lạnh	6 miếng (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	Đặt các bánh mì ổ theo hình vòng tròn lên rế dưới. Chờ trong vòng 2-3 phút.
Bánh mì tỏi nướng (giữ lạnh, nướng sẵn)	200 g (1 miếng)	180 W + 220 °C	6-8	Đặt bánh mì baguette giữ lạnh trên giấy nướng rồi đặt lên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
BÁNH NGỌT Bánh bông lan vân thủy (bột nhào tươi)	700 g	Chỉ 180 °C	70-80	Cho bột nhào tươi vào một khuôn nướng nhỏ hình chữ nhật bằng kim loại đen (dài 25 cm). Đưa các đĩa này lên rế bên dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 5-10 phút.
Bánh nướng xốp (bột nhào tươi)	6 x 45 g (350-400 g)	Chỉ 175 °C	20-25	Đổ bột tươi thành 6 phần đều nhau trên khay kim loại màu đen để làm 6 cái bánh nướng xốp. Đưa các đĩa này lên rế bên dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ 5 phút.
Bánh croissant/ Bánh mì cuộn (bột tươi)	200-250 g	Chỉ 200 °C	13-18	Đặt bánh sừng bò giữ lạnh trên giấy nướng rồi đặt trên rế dưới.
Bánh ngọt đông lạnh	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	Đặt bánh ngọt đông lạnh ngay lên rế dưới. Sau khi rã đông và hâm nóng xong, hãy chờ từ 15-20 phút.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 54 2011-03-31 12:37:06

Hướng dẫn dùng khay vuông

Chỉ sử dụng phụ kiện khay vuông cho chế độ đối lưu nhiệt hoặc nướng.
Gắn khay vuông vào đế đỡ.
Làm nóng lò bằng chức năng làm nóng nhanh đến nhiệt độ mong muốn, trừ khi nhiệt độ đó không được khuyến khích – xem bảng.
Khi sử dụng chức năng chỉ nướng, hãy làm nóng vỉ nướng trong 3-4 phút.

Lấy thời gian nấu và hướng dẫn trong bảng này làm chuẩn khi nấu bằng đối lưu nhiệt Luôn luôn sử dụng găng tay khi lấy ra.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Làm nóng	Công suất	Thời gian (phút)	Hướng dẫn
Bánh mì nướng	100 g	Nướng	Nướng	8-10	Đặt bánh mì nướng lên khay vuông. Trở mặt sau 4-5 phút.
Phô mai nướng	250 g	Nướng	Nướng	4-6	Nướng bánh mì và xếp các lát cà chua và phô mai lên trên. Xếp các miếng bánh mì nướng phô mai cạnh nhau trên khay vuông.
Rau nướng	500 g	Nướng	Nướng	15-20	Xếp rau ướp nước thịt, thí dụ như cà chua nhỏ, bí xanh xắt lát, hồ tiêu xắt lát và nấm lên khay vuông.
Bánh Pizza đông lạnh	350 g	200 °C	200 °C	15-20	Đặt bánh pizza đông lạnh vào giữa khay vuông.
Bánh pizza làm tại nhà	800 g	210 °C	210 °C	20-25	Cho bột tươi làm bánh pizza (400 g) nằm phẳng trên khay vuông bằng giấy ăn. Dùng nĩa để xâm bột. Rải đều các phụ liệu làm mặt thí dụ như nước xốt cà chua, rau và phô mai cà vụn trên mặt bánh.
Các mảnh thức ăn nhỏ để lạnh	500 g	220 °C	220 °C	23-26	Xếp các miếng thực phẩm đều nhau trên khay vuông.
Bánh mì ngọt	700 g	-	160 °C	55-65	Cho bột tươi vào một khuôn kim loại đen hình chữ nhật (dài 25 cm). Đặt khuôn nằm ngang trên khay vuông.
Bánh xốp	700 g	-	160 °C	40-50	Cho bột tươi vào một khay kim loại đen tròn. Đặt bánh vào giữa khay vuông.
Bánh quy	200 g	180 °C	180 °C	8-12	Xếp bánh đều nhau trên khay vuông.
Bánh nướng xốp	600 g	175 °C	175 °C	20-25	Đặt 12 bánh nướng xốp vào khay kim loại đen. Đặt đĩa bằng giấy muffin lên khay vuông hoặc trực tiếp lên đế đỡ vào trong lò.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 55 2011-03-31 12:37:06

Nhanh & Dễ

LÀM TAN BƠ

Cho 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng. Đậy bằng nắp nhựa.
Làm nóng trong vòng 30-40 giây với mức công suất 900 W cho đến khi bơ tan ra.

LÀM TAN SÔCÔLA

Cho 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng.
Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra.
Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH

Đặt 20 g mật ong kết tinh vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE

Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.
Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt.
Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W. Khuấy sau khi làm tan.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)

Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh.
Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 900 W, cho đến khi glaze/kem trứng được trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT

Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều.
Nấu đậy nắp trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 900 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING

Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt kích thước thích hợp và có nắp đậy. Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 900 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu.

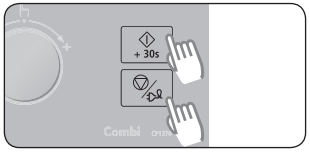
NƯỚNG HẠNH ĐÀO

Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa.
Đảo vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W.
Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

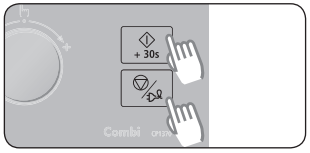
TẮT TIẾNG KÊU BÍP

Quý vị có thể tắt tiếng bíp bất cứ lúc nào quý vị muốn.

1. Để tắt tiếng kêu bíp, nhấn đồng thời **Stop/Cancel/Power Save (Ngừng/Hủy/Tiết kiệm điện)** và **Start (Bắt đầu)**.



2. Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút **Stop/Cancel/Power Save (Ngừng/Hủy/Tiết kiệm điện)** và **Start (Bắt đầu)** lần nữa.

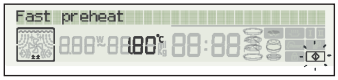


CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 56 2011-03-31 12:37:06

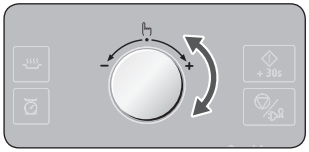
LÀM NÓNG LÒ NHANH

Để nấu bằng đối lưu nhiệt, cần thiết là quý vị phải làm nóng lò đến nhiệt độ thích hợp trước khi đặt thực phẩm vào lò. Khi lò đạt nhiệt độ đúng yêu cầu, nó được duy trì trong khoảng 10 phút; rồi thì nó tự động tắt.
Hãy kiểm tra thiết bị đun nóng có ở đúng loại vị trí nấu mà quý vị yêu cầu không.

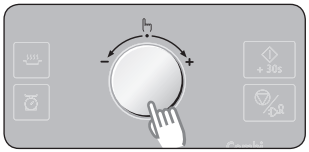
1. Xoay núm **Mode Selector (Chọn Chế Độ)** về vị trí chế độ Fast Preheat (Làm nóng nhanh).



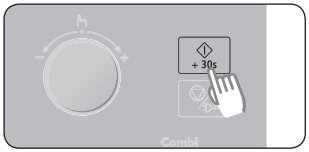
2. Xoay núm **Multi Function Selector (Chọn Đa Chức Năng)** về nhiệt độ mong muốn. (Mặc định : 180 °C)



3. Nhấn nút **Selector (Chọn)** để đặt nhiệt độ mong muốn.



4. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)**.



Kết quả: Lò được làm nóng đến nhiệt độ đúng yêu cầu.

- Thời gian hiển thị là 4 giây.
  VD) Ở chế độ làm nóng lò nhanh tại 180 °C
- Vào lúc đến nhiệt độ đã đặt, lò sẽ bíp 4 lần và nhiệt độ được giữ trong 10 phút.
- Sau 10 phút, tiếng bíp 4 lần và hoạt động sẽ ngừng.

Trường hợp nhiệt độ bên trong đã đạt nhiệt độ đã đặt, tiếng bíp 4 lần khi nhiệt độ và nhiệt độ đã đặt được giữ trong 10 phút.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 57 2011-03-31 12:37:07

vệ sinh và bảo trì

VỆ SINH LÒ

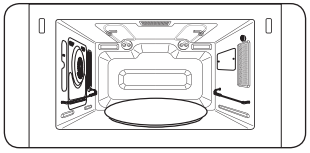
Sử dụng chức năng vệ sinh bằng hơi nước

Hơi nước từ hệ thống làm sạch của lò sẽ thấm ướt bề mặt khoang lò.
Sau khi sử dụng chức năng này, quý vị sẽ dễ dàng lau chùi khoang lò.

Quan trọng:

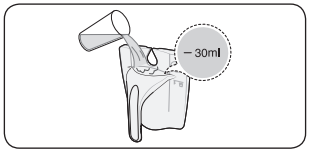
- Chỉ sử dụng chức năng này khi lò nguội hoàn toàn. (Nhiệt độ phòng)
- Chỉ sử dụng nước sạch, không cần dùng nước lọc.

1. Mở cửa lò.

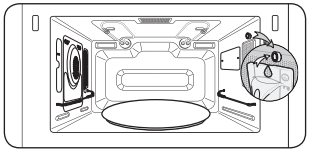


2. Đổ nước vào bát theo vạch mức bên trong bát nước.

- Vạch này khoảng 30 ml.

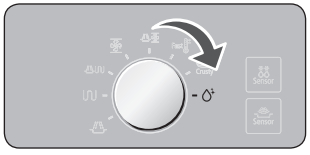


3. Đặt bát nước vào vị trí bên phải lò.



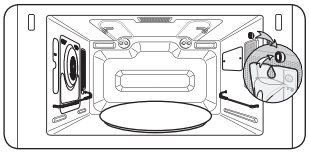
4. Đóng cửa lò.

5. Xoay núm **Selector Dial (Chọn Chế Độ)** về vị trí chế độ **Steam Clean (Vệ Sinh Bằng Hơi Nước)**. Và nhấn nút **Start (Bắt đầu)**.

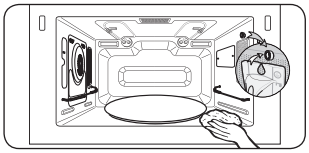


CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 58 2011-03-31 12:37:08

6. Mở cửa lò.



7. Vui lòng lau khoang lò bằng khăn khô.
Tháo đĩa xoay, khay đỡ và sau đó là rế dưới bằng giấy thấm.



- Bát nước chỉ được sử dụng trong chế độ “Steam Clean” (“Vệ sinh bằng hơi nước).
- Khi nấu thực phẩm khô, phải lấy bát nước ra ngoài, vì nó sẽ gây hư hỏng và cháy lò.

Vệ sinh lò vi sóng

Quý vị cần phải vệ sinh lò thường xuyên để tránh dầu mỡ và mảnh vụn thực phẩm cáu lại, nhất là ở thành trong và thành ngoài, cửa và đệm cửa.

1. Làm sạch mặt ngoài lò bằng vải mềm, nước ấm pha xà bông Lau nhẹ và để khô.
2. Lau sạch các vết bẩn và vết ố trên thành bên trong bằng vải thấm xà phòng Lau nhẹ và để khô.
3. Để làm tróc các mẩu thực phẩm đã cáu lại và khử mùi cho lò, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào lò rỗng và nấu trong vòng 10 phút ở công suất tối đa.
4. Lau sạch bên trong.

Quan trọng

- Hết sức cẩn thận KHÔNG để nước chảy vào các lỗ thông hơi.
- KHÔNG ĐƯỢC sử dụng bất kỳ chất mài mòn hay dung môi hóa học nào.
- LUÔN LUÔN bảo đảm là đệm cửa lò sạch sẽ, không có các mẩu thức ăn cáu lại để cửa đóng mở được bình thường.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 59 2011-03-31 12:37:09

giải quyết sự cố và mã lỗi

BẢO QUẢN VÀ SỬA CHỮA LÒ VI SÓNG

Chỉ có kỹ thuật viên dịch vụ thạo nghề mới được phép sửa chữa lò.

Nếu lò cần được sửa chữa, hãy rút điện ra và liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Khách Hàng gần nhất.

Khi gọi điện, xin vui lòng chuẩn bị sẵn những thông tin sau đây:

- Số hiệu mẫu lò và số xêri (Có thể tìm thấy ở mặt sau của lò.)
- Các chi tiết về bảo hành
- Giải thích rõ ràng về sự cố

Nếu cần phải tạm cất giữ lò, hãy chọn một nơi sạch sẽ và khô ráo vì bụi và độ ẩm có thể làm hư lò.

GIẢI QUYẾT SỰ CỐ

Nếu quý vị gặp phải sự cố với lò, hãy thử những giải pháp được đề nghị sau đây. Chúng có thể giúp quý vị tiết kiệm thời gian và tránh rắc rối khi phải gọi dịch vụ khách hàng một cách không cần thiết.

Thực phẩm vẫn còn nguyên chưa nấu.

- Bảo đảm là đặt giờ đúng cách và đã nhấn nút Start (Bắt đầu).
- Đóng chặt cửa lò.
- Bảo đảm là quý vị không làm đứt cầu chì hoặc làm đoản mạch điện.

Thực phẩm được nấu quá chín hoặc quá sống.

- Bảo đảm là đã sử dụng thời gian nấu thích hợp.
- Bảo đảm là đã sử dụng mức công suất thích hợp.

Có tia lửa điện hay tiếng nứt tách bên trong lò (hồ quang điện).

- Bảo đảm là quý vị sử dụng đồ dùng nấu ăn thích hợp không có viền kim loại.
- Bảo đảm là không để quên nĩa hoặc vật dụng kim loại khác trong lò.
- Nếu dùng giấy nhôm để bọc thực phẩm, bảo đảm là giấy nhôm không quá sát thành bên trong lò.

Lò gây nhiễu sóng cho máy cát sét hoặc tivi.

- Có thể có nhiễu nhẹ cho tivi hoặc máy cát sét khi lò hoạt động. Để tối giảm tình trạng này, hãy thử đặt lò cách xa ti vi, radio và ăng ten.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 60 2011-03-31 12:37:09

Nhiễu điện tử làm màn hình khởi động lại.

- Rút phích cắm điện ra rồi cắm lại. Cài đặt lại thời gian.

Hơi nước ngưng tụ trong lò.

- Đây là điều bình thường. Chỉ cần lau đi sau khi nấu nướng là xong.

Quạt vẫn hoạt động sau khi lò đã tắt.

- Đây là điều bình thường. Quạt làm mát có thể tiếp tục vận hành để làm nguội lò sau khi lò đã tắt.

Phát hiện thấy có luồng không khí quanh cửa lò và ngoài vỏ lò.

- Đây là điều bình thường.

Đèn sáng quanh cửa và vỏ ngoài của lò.

- Đây là điều bình thường.

Hơi nước thoát ra từ cửa lò hoặc lò thông hơi.

- Đây là điều bình thường.

Có tiếng lách cách phát ra khi lò vận hành, đặc biệt là ở chế độ rã đông.

- Đây là điều bình thường.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 61 2011-03-31 12:37:09

CÁC MÃ LỖI

Các mã lỗi	Các Chức Năng Tổng Quát
	HỞ CẢM BIẾN GAS Trong trường hợp giá trị của cảm biến gas cao hơn 210 trong khi vận hành/hủy bỏ.
	CẢM BIẾN GAS BỊ ĐOẢN MẠCH Trong trường hợp giá trị của cảm biến gas cao hơn 6 trong khi vận hành/hủy bỏ.
	THỜI GIAN TỐI ĐA CỦA CẢM BIẾN GAS Trong trường hợp thời gian của cảm biến gas ước tính thời gian nấu quá dài.
	HỞ CẢM BIẾN NHIỆT ĐỘ Trong trường hợp giá trị của cảm biến gas cao hơn 250 trong khi vận hành/hủy bỏ.
	CẢM BIẾN NHIỆT ĐỘ BỊ ĐOẢN MẠCH Trong trường hợp giá trị của cảm biến gas cao hơn 5 trong khi vận hành/hủy bỏ.
	LÀM NÓNG CHƯA XONG Trong trường hợp lò không đạt đến được nhiệt độ mong muốn cho dù đã qua một khoảng thời gian nhất định (Làm nóng chưa xong).
	VƯỢT 230 °C TRONG KHI VẬN HÀNH Ở CHẾ ĐỘ MWO Trong trường hợp nhiệt độ tăng lên cao hơn 230 °C trong khi vận hành ở chế độ mwo (có thể cháy).
	HỞ CẢM BIẾN KHỐI LƯỢNG Trong trường hợp giá trị của cảm biến gas cao hơn 999 trong khi vận hành/hủy bỏ.
	CẢM BIẾN KHỐI LƯỢNG BỊ ĐOẢN MẠCH Trong trường hợp giá trị của cảm biến gas cao hơn 30 trong khi vận hành/hủy bỏ.
	ĐĨA XOAY BỊ TUỘT Trong trường hợp đĩa xoay bị tuột ra khỏi khay đỡ
	MẤT GIÓ S/W Trong trường hợp lò không cảm thấy MẤT GIÓ mở ra hoặc đóng lại trong vòng 1 phút.

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 62 2011-03-31 12:37:11

dữ liệu kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến các sản phẩm của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

DỮ LIỆU KỸ THUẬT

Nguồn điện		230 V ~ 50 Hz
Mức tiêu thụ điện	Công suất tối đa	3050 W
	Vi sóng	1550 W
	Nướng	1550 W
	Đối lưu	2000 W
Công suất ra		100 W / 900 W (IEC - 705)
Tần số hoạt động		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Phương pháp làm mát		Động cơ quạt làm mát
Kích thước (rộng x cao x sâu)	**Bên ngoài**	520 x 385 x 481 mm
	Khoang lò	400 x 235 x 385 mm
Thể tích		36 lít
Trọng lượng	**Tịnh**	khoảng 26,5 kg

CP1395ST_XSV_03749W_VN.indb 63 2011-03-31 12:37:11

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-3000-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

Mã số : DE68-03749Y